



**BUSSIA BAROLO DOCG MAGNUM** **Prunotto** **Italien**  
Piemont **trocken** **100% Nebbiolo***Prunotto***ARTIKELBESCHREIBUNG**

Auf einer Höhe von 350m gedeihen die Nebbiolo-Trauben für diesen in Farbe und Duft sehr intensiven Barolo.

Pflaumen, reife Kirschen, blumige Aromen und würzige Anklänge offenbart sein vielschichtiges Bouquet. Herrlich abgerundet wird er durch ein sanftes Tannin und einen langen, langen Nachhall.

**Karaffieren**

4 Stunden vor Genuss öffnen

**Genussempfehlung /  
Lagerfähigkeit**gut  
15-20 Jahre**HERKUNFT**

Qualitäts-Unterstufe	Barolo
Qualitätsstufe	DOCG – Denominazione Di Origine Controllata E Garantita

**FARBE, GESCHMACK & MEHR**

Farbe	Rot
Reifung	im Barrique 18 Monate

**ARTIKELDATEN**

Gebinde	1 / 1.500 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8016001000484 8016001000484

**ANALYSE**

Alkoholgehalt	14.0 %Vol
---------------	-----------

**INHALT UND NÄHRWERT**

<b>Allergene und Zusatzstoffe</b>	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
<b>Angabepflichtige Inhaltsstoffe</b>	enthält Sulfite
<b>Inverkehrbringer</b>	Weinland Ariane Abayan GmbH 20251 Hamburg

# *Prunotto*

## **PRODUZENTEN-INFO**

Das heutige Weingut Prunotto hat seine Geburtsstunde im Jahre 1904 als es als Winzergenossenschaft „Der Weine aus Langhe“ gegründet wurde. Nach der ersten guten Ernte im Jahr 1905 folgten einige schwierige Jahre. Wirtschaftliche Engpässe und die Auswirkungen des Ersten Weltkrieges führten schließlich zur Auflösung der Genossenschaft.