




21419321 | 2021

BANSSELLA NIZZA DOCG

 Prunotto

 Italien
Piemont

 trocken

 100% Barbera

Prunotto

ARTIKELBESCHREIBUNG

Eine reiche Frucht zeigt dieser in Eichenfässern erster und zweiter Nutzung gereifte Barbera. Blumige Noten von Veilchen sowie Anklänge von Schokolade und Lakritz vervollkommen das Aroma. Am Gaumen ist er üppig und ausgewogen, dabei geschmeidig und überraschend frisch im Abgang.



Karaffieren

2 Stunden vor Genuss öffnen



Genussempfehlung /
Lagerfähigkeit

gut
10 Jahre

HERKUNFT

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

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
Reifung	im Barrique 12 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8016001001689 8016001001696

ANALYSE

Alkoholgehalt	15.0 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	MARCHESI ANTINORI S.p.A. 50123 Firenze

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.