



Mompertone Monferrato DOC

- Prunotto
- Italien
Piemont
- trocken
- Barbera, Syrah

Prunotto

Artikelbeschreibung

Nach einer 10-monatigen Holzfassreife präsentiert sich dieser Blend wunderbar vollfruchtig mit Noten von Pflaume und Kirsche sowie Nuancen von Gewürzen und Kaffee. Im Geschmack fasziniert er durch seine Dichte, sein sanftes Tannin, seine Eleganz und schöne Nachhaltigkeit.



Karaffieren
1 Stunde vor Genuss öffnen



Genussempfehlung /
Lagerfähigkeit
sehr gut
8 Jahre

Herkunft

Erweiterte Qualitätsstufe	Monferrato
Qualitätsstufe	DOC - Denominazione Di Origine Controllata

Farbe, Geschmack & mehr

Farbe	Rot
Reifung	im Holzfass (Fuder) 10 Monate

Artikeldaten

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8016001000682 8016001000699

Analyse

Alkoholgehalt	14.5 %Vol
---------------	-----------

Inhalt und Nährwert

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