



Barolo DOCG Gattera

 Cordero di Montezemolo

 Italien
Piemont Barolo

 trocken

 100% Nebbiolo

 95 Punkte James Suckling

93 Punkte Antonio Galloni

94 Punkte Robert Parker



Artikelbeschreibung

Er zeigt sich warm und reif in der Nase mit Noten von Marmelade, Lakritz, Kirschen und Campher. Am Gaumen soft von bemerkenswerter Struktur und einen nachhaltigen Tannin, was der langsamen Reifung von 19-21 Monaten in französischen Barriques zuzuschreiben ist.



Karaffieren

4 Stunden vor Genuss öffnen



Genussempfehlung /
Lagerfähigkeit

gut
20-25 Jahre

Herkunft

Qualitätsstufe DOCG – Denominazione Di Origine Controllata E Garantita

Farbe, Geschmack & mehr

Farbe Rot

Reifung im Barrique 20 Monate

Artikeldaten

Gebinde 6 / 0.750 l

Spezialverpackung Holzkiste

Verschluss Naturkorken

Biokontrollstellenummer N-BO39

EAN Flasche / EAN Karton 8017704000931
8017704000597

Analyse

Alkoholgehalt 14.5 %Vol

Säure 5.5 g/L

Restzucker 2.0 g/L

Inhalt und Nährwert

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene
enthält keinerlei Milch-Allergene

Inverkehrbringer Monfalletto, Azienda Agricola
12064 La Morra (CN)