



Barolo DOCG Gattera



Cordero di Montezemolo



Italien
Piemont



trocken



100% Nebbiolo



Artikelbeschreibung

Er zeigt sich warm und reif in der Nase mit Noten von Marmelade, Lakritz, Kirschen und Kampfer. 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
Verschluss Naturkorken
Biokontrollstellennummer IT-BIO-009
EAN Flasche / EAN Karton 8017704000931
8017704000597

Analyse

Alkoholgehalt 14.5 %Vol

Inhalt und Nährwert

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

Inverkehrbringer Monfalletto, Azienda Agricola
12064 La Morra (CN)