





25170218 | 2018


MONFALLETTO BAROLO DOCG



 Cordero di Montezemolo

 Italien
Piemont Barolo

 trocken

 100% Nebbiolo

 94 Punkte Robert Parker

93 Punkte James Suckling

91 Punkte Wine Spectator

ARTIKELBESCHREIBUNG

Historischer Wein des Guts, der durch sorgfältigen Verschnitt eines Großteils der Monfalletto-Lagen gewonnen wird. Weich, saftig und blumig im Geschmack mit wunderschön eingebundenen Tanninen und einem Duft mit Anklängen von reifen roten Beeren und Gewürzen. Er überzeugt zudem mit einem kraftvollen Körper und einem wunderschönen Gleichgewicht.



Karaffieren

3 Stunden vor Genuss öffnen



Genussempfehlung /
Lagerfähigkeit

gut
20-25 Jahre

HERKUNFT

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

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
Reifung	im Barrique

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
Biokontrollstellennummer	IT-BIO-009
EAN Flasche / EAN Karton	8017704000917 8017704000511

ANALYSE

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

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Monfalletto, Azienda Agricola 12064 La Morra (CN)