



25170319 | 2019


## MONFALLETTO BAROLO DOCG MAGNUM



 Cordero di Montezemolo

 **Italien**  
Piemont Barolo

 **trocken**

 **100% Nebbiolo**

### 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                  | 1 / 1.500 l |
| Verschluss               | Naturkorken |
| Biokontrollstellennummer | IT-BIO-009  |

### 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)