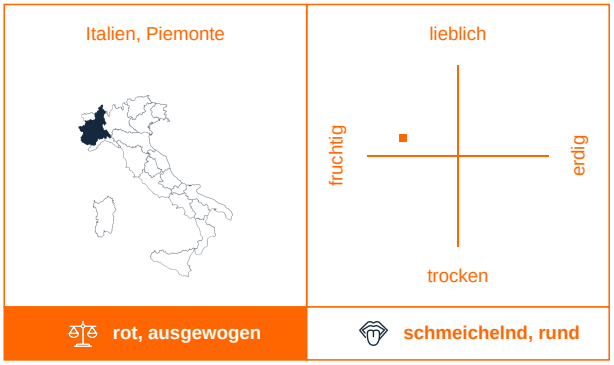
LANGHE NEBBIOLO DOC DOC

GUIDOBONO | 2024



Neben seiner rubinroten Farbe weist dieser Nebbiolo in der Nase eine sortentypische Aromapalette auf: Süsskirsche, Brombeere, Rose, Leder, Teer, über Tabak, bis zu einem Hauch Zedernholz bilden das einladende Bouquet. Im Gaumen widerspiegeln sich diese Aromen und werden von dezenten Tanninen unterstützt. Dies ist ein gelungener Nebbiolo aus der Langhe, fruchtig und mit einem anhaltenden Finale.



Nebbiolo

Genussreife: 1 - 6 Jahre

Während 8 bis 9 Monaten in Eichenfässern mit einem Fassungsvermögen von 600 Litern ausgebaut

Kirsche, Brombeere, Rose, Leder, Teer, Tabak, Zedernholz

Charcuterie, Käse, Pilzragout, Kalbshaxe/Ossobuco di vitello, Rindshaxe/Ossobuco di manzo, geschmorter Rindsbraten/Brasato, Rindsragout/Rindsvoressen

Trinktemperatur: 16 bis 18 °C

14 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht	schwer
samtig	kräftig
mild	säurehaltig

VDI MIGROS partner