

Italien - Piemonte

Langhe Nebbiolo DOC

Guidobono



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 dezenteren Tanninen unterstützt. Dies ist ein gelungener Nebbiolo aus der Langhe, fruchtig und mit einem anhaltenden Finale.



Rebsorte: Nebbiolo



Weinausbau: Während 8 bis 9 Monaten in Eichenfässern von 600 Litern ausgebaut



Passt gut zu: Charcuterie, Pilzragout, Kalbs-/Rindshaxen, Rindsbraten, -voressen/-ragout, Käse



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



Genussreife: 1 bis 6 Jahre



Alkoholgehalt: 14.5 % Vol.



Trinktemperatur: 16 bis 18° C



Einheit: 75 cl