

Barbaresco DOCG „Sori Montaribaldi“

Der Barbaresco DOCG Sori Montaribaldi ist ein Rotwein, der im Alter von ca. 26 Monate aus Nebbiolo-Trauben in Eichenfässern im DOCG-Gebiet von Barbaresco hergestellt wird. Der Barbaresco DOCG Sori Montaribaldi ist ein wichtiger, langjähriger geliebter Wein.



Hersteller:	Montaribaldi
Region:	Piemont
Rebsorte:	100% Nebbiolo
Qualitätsstufe:	DOCG
Farbe:	tiefes Granatrot mit orangen Reflexen
Ausbau:	26 Monate großen Eichenfässer
Alkoholgehalt:	15% Vol.
Inhalt:	0,75 L
Trinktemperatur:	18° C
Geruch:	breit und reich, mit Nuancen von Veilchen, manchmal von Früchten zusammen mit Aromen von Kakao, Vanille und Tabak aus der Eiche
Alterung:	
Geschmack:	voll und anhaltend. Breite Struktur mit reifen Tanninen, die machen es rund und verleihen ihm das außergewöhnliche Gefühl von Eleganz
Essensbegleitung:	Fleischgerichte und Käse
Beste Trinkzeit:	ab 5 bis 15 Jahre nach Auslese
Lagerfähigkeit:	ca. 15 Jahre
Allergenhinweis:	enthält Sulfite



SALUVINO