



Barolo DOCG Bricco San Pietro

Auf dem Kalksteinmergel in Monforte d'Alba, nach Südwesten ausgerichtet, befindet sich eine Unterzone Namens Bricco San Pietro. Dieser einzelne Weinberg Cru erzeugt einen klassischen Barolo, der reich an Komplexität und unverwechselbarem Charakter ist. Die traditionelle Interpretation eines vollmundigen Weins sorgte für eine sehr lange Reifung. Bouquet von Gewürzen, Schokolade, Lakritz, Tabak und Minze.

Gigi Rosso

| | |
|--------------------------|---|
| Hersteller: | Cantina Gigi Rosso |
| Region: | Piemont |
| Rebsorte: | 100% Nebbiolo |
| Qualitätsstufe: | DOCG |
| Farbe: | granatrot mit orangenen Reflexen |
| Ausbau: | 36 Monate im Barriquefass und 6 Monate in der Flasche |
| Alkoholgehalt: | 14 bis 15% Vol. |
| Inhalt: | 0,75 L 1,5 L |
| Trinktemperatur: | 18°-20° C |
| Geruch: | komplexer Duft, Gewürze, Tabak |
| Geschmack: | Vollmundig, warm, intensiv, belebend, trocken & tanninhaltig, mit langem Abgang. Leichte Note von Lakritz Tabak und Minze |
| Essensbegleitung: | deftige Gerichte |
| Beste Trinkzeit: | ab 5 Jahren bis 15 Jahre nach der Auslese |
| Lagerfähigkeit: | bis 15 Jahre; hat noch Zukunft |
| Allergenhinweis: | enthält Sulfite |



SALUVINO