



## 2005 Barolo DOCG Marchesini

Fratelli Martini Secondo Luigi

Granatrot, etwas aufgehellter Rand. Grossartige Piemont-Würze in der verführerischen Nase, begleitet von einem herrlich rotfruchtigen Bouquet, Zwetschgen und reife Kirschen. Sanft fließender Auftakt, abgelöst von einem charaktervollen Frucht-Säure-Spiel, Teeblätter und etwas Lakritze, gut stützende Tannine, die in ein lange anhaltendes Finale führen.

**Bewertung:** Score 17/20

**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

**Lagerfähigkeit:** Jetzt bis 2016

**Traubensorte(n):** Nebbiolo

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Herkunftsland:** Italien

**Region:** Piemonte

**Winzer:** Fratelli Martini Secondo Luigi SpA

**Weintyp:** Kräftige Rotweine

**Passt zu:** Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

## **Einsteckkarte für Weinregalclips**

Grösse: A7 74x105

Beim Kauf unserer Weinregalclips können Sie diese Karten einfach ausdrucken, ausschneiden und einstecken. Das schafft Übersicht in Ihrem Weinkeller



**2005 Barolo DOCG Marchesini**  
Fratelli Martini Secondo Luigi

**Traubensorte(n):** Nebbiolo  
**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

**Lagerfähigkeit:** Jetzt bis 2016