



Vigna Ronchi

Gattinara DOCG Riserva, Giancarlo Travaglini

Terroir mit unverkennbarer Persönlichkeit

Beschreibung:

Das nördliche Piemont, verborgen und doch einzigartig, schenkt uns mit Gattinara einen Wein von unvergleichlicher Feinheit. Der Gattinara Riserva Ronchi der Familie Travaglini trägt die Seele des vulkanischen Bodens in jedem Tropfen und überrascht mit jedem Schluck. Ein Wein, der mit jeder Flasche Geschichte atmet und uns in die hügelige Landschaft entführt – tief, komplex und von einer Schönheit, die nie verblasst. Noch ein Geheimtipp, der langsam seinen Fixplatz im Herzen der Weinwelt erobert.

Degustationsnotiz:

Granatroter Farbe, etwas aufgehellter Rand. Viel rote Frucht, an Kirschen und rote Johannisbeeren erinnernd, auch balsamische und erdige Noten offenbart die facettenreiche Nase, ergänzt durch etwas Lakritze. Am Gaumen ausgesprochen fein und ausgeglichen, die rote Frucht zeigt sich äusserst explosiv und facettenreich, hervorragend strukturiert und vielschichtig, zum Schluss hin ein leicht rauchiges, frisches Finale zeigend. Brilliant.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:

Italien

Subregion:

Gattinara

Produzent:

Giancarlo Travaglini

Ausbau:

48 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

13.5%

Trinkreife:

Jetzt bis 2038

Rebsorte(n):

100% Nebbiolo

Artikelnummer:

1397219

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vigna Ronchi

Gattinara DOCG Riserva
Giancarlo Travaglini

Herkunft:	Italien
Ratings:	James Suckling 96/100, Score 19/20, Gambero Rosso 3/3
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	48 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.