

Gattinara DOCG Riserva

Giancarlo Travaglini

Geheimtipp aus dem Piemont

Beschreibung:

Das nördliche Piemont erlebt eine Renaissance – und im Zentrum steht Gattinara, eine kleine Appellation am Fuss des Monte Rosa. Das vor über 100 Jahren gegründete Weingut brachte Giancarlo Travaglini mit visionärem Qualitätsbewusstsein an die Spitze der DOCG. Er war es auch, der die berühmte geschwungene Flasche entwickelte – eine Hommage an den Dekanter und heute ein Wahrzeichen der Region. Die Riserva entsteht aus den ältesten Rebstöcken des Hauses und wird nur in herausragenden Jahren produziert. Die Reifezeit in grossen Eichenfässern und Barriques verleiht diesem Nebbiolo Komplexität sowie eine bemerkenswerte Langlebigkeit.

Degustationsnotiz:

Brillantes Granatrot. Vielschichtige, einladende Aromatik mit Noten nach reifer Waldhimbeere, Cassis und dezenter Würze. Überrascht am Gaumen durch eine frische Säure, entwickelt sich mit dichtmaschigem, perfekt eingebautem Tannin, lange und mineralisch am Gaumen endend.

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:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Gattinara
Ausbau:	60 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Artikelnummer:	1367520



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gattinara DOCG Riserva

Giancarlo Travaglini

Herkunft:	Italien
Ratings:	Falstaff 93/100, Gambero Rosso 2/3, Wein-Plus.de 95/100
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	60 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.