



## Nebbiolo d'Alba DOC

Bruno Giacosa

Einzellagen Nebbiolo

### **Beschreibung:**

Das Weingut Bruno Giacosa befindet sich in der Gemeinde Neive, in der Region Langhe im Piemont. Die Region Langhe ist Teil des UNESCO-Weltkulturerbes und berühmt für die Produktion hochwertiger Weine, insbesondere aus den Rebsorten Nebbiolo, Barbera und Dolcetto. Die Nebbiolo-Trauben für diesen Wein stammen aus dem Weinberg Valmaggiore di Zezza in der Gemeinde Alba.

### **Aromenprofil:**

### **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.

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

**Herkunftsland:** Italien

**Ausbau:** 14 Monate in Grossholz

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.5%

**Rebsorte(n):** 100% Nebbiolo

**Artikelnummer:** 1299224

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Nebbiolo d'Alba DOC**

Bruno Giacosa

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Ratings:</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Nebbiolo
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	14 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.