



50 Piemonte DOC

Vigne Vecchie di oltre 50 anni, Cantine San Silvestro

Raffinierter Blend von über 50-jährigen Reben

Beschreibung:

Dem Weingut San Silvestro ist aus der aussergewöhnlichen 50-50-Kombination von Dolcetto und Barbera eine samtig-runde Cuvée gelungen. Die Rebstöcke in Novello sind über 50-jährig und liefern entsprechend kleine Erträge von hoher Konzentration. Wir empfehlen: Jetzt öffnen und gemeinsam mit Freunden geniessen. Denn dieser moderne Piemontese für jede Gelegenheit hat Klasse und bietet enormen Trinkspass.

Degustationsnotiz:

Kraftvolles Rubinrot, zum Rand hin etwas aufhellend. Eine vinöse Nase, die an beerige Aromen nach Kirschen und Himbeeren erinnert, auch eine Spur Wacholder und Milchsokolade. Weicher Auftakt, abgelöst von einer ausgeglichenen, samtigen Frucht, die ergänzt wird durch die piemontesische Frische, reife Gerbstoffe; charmant und genussvoll im anhaltenden Finale.

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.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Italien

Produzent: Cantine San Silvestro

Ausbau: 6 Monate in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2027

Rebsorte(n): 50% Dolcetto, 50% Barbera

Artikelnummer: 1054119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

50 Piemonte DOC

Vigne Vecchie di oltre 50 anni
Cantine San Silvestro

Herkunft:	Italien
Ratings:	Berliner Wein Trophy Gold/, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	50% Dolcetto, 50% Barbera
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.