



50 Piemonte DOC

I Filari di Vigne Vecchie, 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:

Sattes Rubin, zum Rand hin aufhellend. Viel rote Frucht, Pflaumen und Himbeeren, aber auch eine dezente Ledernote und Caramel in der ausdrucksvollen Nase. Weicher Auftakt, abgelöst von einer rotfruchtigen, frisch-fruchtigen Aromatik, nun auch Erdbeeren, Zimt und Milkschokolade, sehr explosiv und ausdrucksstark, mit reifen Gerbstoffen unterlegt; nicht nachlassend im lange 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 2028

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

Artikelnummer: 1054120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

50 Piemonte DOC

I Filari di Vigne Vecchie
Cantine San Silvestro

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	50% Barbera, 50% Dolcetto
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
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.