



Dolcetto d'Alba DOC

Bossèt, Marchesi di Barolo

Intensiver Dolcetto vom Traditionsweingut

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Rubinrot bis zum Rand hin. Eine bezaubernde Nase, die an Kirschen und reife Erdbeeren erinnert, dahinter etwas Gewürznelke und schwarzen Pfeffer. Samtiger Auftakt, abgelöst von einer sehr geschmeidigen Frucht, sehr präzise und balanciert vinifiziert, eine Spur Bittermandelaroma gesellt sich dazu, auch eine feine Würze; kompakter, anhaltender Finish.

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
Subregion:	Alba
Produzent:	Marchesi di Barolo
Ausbau:	im Zementtank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Dolcetto
Artikelnummer:	1062519

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Dolcetto d'Alba DOC

Bossèt
Marchesi di Barolo

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Dolcetto
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Zementtank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.