



Dagromis

Barolo DOP, Gaja

Tradition und Leidenschaft im Weinglas vereint

Beschreibung:

Der Dagromis Barolo ist ein reinsortiger Nebbiolo aus dem Piemont. Das Traubengut für diesen fassgereiften Rotwein wird von den 1995 erworbenen Anbauflächen in den Gemeinden Serralunga d'Alba und La Morra bezogen. Speziell zu Rind- und Wildgerichten sehr zu empfehlen.

Degustationsnotiz:

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:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Italien

Subregion: Barolo

Produzent: Gaja

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Rebsorte(n): 100% Nebbiolo

Artikelnummer: 1296019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Dagromis

Barolo DOP
Gaja

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 19.5/20
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.