



## 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:** 1296020

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Dagromis

Barolo DOP  
Gaja

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