



Rangone

Nebbiolo Langhe DOC, Ca' Viola

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Zum ersten Mal im Jahr 2005 wurde der König der Piemonteser Rebsorten bei Ca'Viola in Dogliani gekeltert, dank eines herrlichen Weingartens von 0,4 Hektar in Novello, der Heimat der grossen Barolo-Weine des Piemontes. Der Wein verbringt 15-20 Tage in temperierten Tanks mit 10-15 Tagen Maischegärung. Die Reifung erfolgt für 15-17 Monate in grossen Fässern. Degustationsnotiz: Rubinrot mit granatrotem Rand - Lebhaftes Aromatik mit bemerkenswerter Komplexität: Noten von Unterholz, dunklen Kirschen, Veilchen und Trüffel; am Gaumen burgundisch, mit schmackhafter Textur und präsentem Tannin; langer Abgang mit fruchtigem 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
Subregion:	Langhe
Produzent:	Ca' Viola
Alkoholgehalt:	14.0%
Artikelnummer:	1318622

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Rangone

Nebbiolo Langhe DOC
Ca' Viola

Herkunft: Italien
Alkoholgehalt: 14.0%
Servier: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.