Gattinara DOCG

Giancarlo Travaglini

Grosser Nebbiolo aus dem Norden des Alto Piemonte

Beschreibung:
Geht es um die Region Piemont, denkt man zuerst an Klassiker wie Barolo oder Barbaresco. Doch jetzt schieben sich auch die Weine aus Gatttinara, dem nördlich gelegenen Anbaugebiet im Alto Piemonte ins Rampenlicht. Vor allem der Familie Travaglini ist dieser Aufschwung zu verdanken. Mit der anspruchsvollen Rebsorte Nebbiolo kennen sie sich aus, im alpinen Wechselklima gerät sie weniger spröde und verschlossen als im Süden. Klein sind die Erträge in den kühlen Steillagen, gross aber ist die Qualität.
Aromenprofil:

Passt zu:
Zu geschmortem Rindfleisch ebenso präzise wie zu Polenta mit Wildragout. Gleichermassen harmoniert er mit Polenta mit Käse, Rinderfilet mit Thymianjus oder Lammrücken rosa gebraten.
Temperatur:
Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Gattinara
Ausbau:	32 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Artikelnummer:	1367321

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gattinara DOCG

Giancarlo Travaglini

Herkunft:	Italien
Ratings:	James Suckling 96/100, Antonio Galloni 91/100, Falstaff 91/100
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	32 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch