

Gattinara DOCG Riserva

Giancarlo Travaglini

Geheimtipp aus dem Piemont



Beschreibung:

Das nördliche Piemont erlebt eine Renaissance – und im Zentrum steht Gattinara, eine kleine Appellation am Fuss des Monte Rosa. Das vor über 100 Jahren gegründete Weingut brachte Giancarlo Travaglini mit visionärem Qualitätsbewusstsein an die Spitze der DOCG. Er war es auch, der die berühmte geschwungene Flasche entwickelte – eine Hommage an den Dekanter und heute ein Wahrzeichen der Region. Die Riserva entsteht aus den ältesten Rebstöcken des Hauses und wird nur in herausragenden Jahren produziert. Die Reifezeit in grossen Eichenfässern und Barriques verleiht diesem Nebbiolo Komplexität sowie eine bemerkenswerte Langlebigkeit.

Aromenprofil:

Brilliantes Granatrot. Vielschichtige, einladende Aromatik mit Noten nach reifer Waldhimbeere, Cassis und dezenter Würze. Überrascht am Gaumen durch eine frische Säure, entwickelt sich mit dichtmaschigem, perfekt eingebautem Tannin, lange und mineralisch am Gaumen endend.

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.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Italien

Subregion: Gattinara

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2032

Rebsorte(n): Nebbiolo

Artikelnummer: 1367518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gattinara DOCG Riserva

Giancarlo Travaglini

Herkunft:	Italien
Rebsorte(n):	Nebbiolo
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.