



Barolo DOCG Lecinquevigne

Damilano

Fünf Lagen sorgen für einen Nebbiolo mit Charakter

Beschreibung:

Der Barolo Lecinquevigne von der Cantine Damilano ist ein vielschichtiger, charaktvoller Ausdruck der Rebsorte Nebbiolo. Sie gedeiht in fünf ausgesuchten Weinbergen rund um die Barolo-Gemeinden La Morra, Barolo, Monforte, Grinzane Cavour und Novello – daher der Name «Le cinque vigne». Entstanden ist ein ebenso kraftvoller wie eleganter Piemonteser Rotwein, der die Typizität der unterschiedlichen Terroirs meisterhaft zu einem intensiven und ausgewogenen Gesamtbild vereint.

Degustationsnotiz:

Dans le verre, il apparaît d'un rouge éclatant. Arômes intenses de notes développées de rose, de cuir et de tabac, desquels émergent des notes de violette et de goudron. Agréable en bouche, enveloppant et sensuel. Finale persistante.

Passt zu:

Dieser Barolo begleitet perfekt ein zartes Reh- oder Hirschragout, ein würziges Pilzrisotto mit Parmesan, gegrillte Auberginen mit Kräutern sowie regionales Brasato al Barolo, buttrige Tajarin al tartufo und die kräftige Bagna cauda.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Barolo
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Artikelnummer:	1400020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo DOCG Lecinquevigne

Damilano

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.