



2017 Piemonte DOC

Vigne Vecchie di oltre 50 anni, Cantine San Silvestro

Raffinierter Piemont-Blend für jede Gelegenheit

Beschreibung:

Dem Weingut San Silvestro ist aus der aussergewöhnlichen 50/50-Kombination von Dolcetto und Barbera eine samtig-runde Cuvée gelungen. Die Rebstöcke in Novello sind über 50-jährig und liefern entsprechend kleine Erträge von hoher Konzentration. Wir empfehlen: Jetzt öffnen und gemeinsam mit Freunden geniessen. Denn dieser moderne Piemontese für jede Gelegenheit hat Klasse und bietet enormen Trinkspass.

Degustationsnotiz:

Kraftvolles Rubinrot, violette Reflexe. Sauerkirschen und reife Brombeeren in der sehr beerigen Nase, ergänzt durch eine leicht erdige Note und ein Hauch englischer Minze. Am Gaumen zeigt sich eine zauberhafte Barbera-Aromatik, weich und ausgeglichen, unterlegt von reifen, samtigen Tanninen; über die Mitte hinaus viel Fruchtdruck entwickelnd, viel Schmelz im lange anhaltenden Abgang.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Piemont
Produzent:	San Silvestro
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	6 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	50% Dolcetto, 50% Barbera
Artikelnummer:	1054117

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Piemonte DOC

Vigne Vecchie di oltre 50 anni
Cantine San Silvestro

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	50% Dolcetto, 50% Barbera
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.