



2015 Barolo DOCG

Cannubi, Marchesi di Barolo

Cru vom historischen Barolo-Weingut

Degustationsnotiz:

Rubinfarben, granatrote Nuancen. Eine zauberhafte Barolo-Nase, die Noten nach Pflaumen, balsamischen Noten, Kokos und Crémant-Schokolade offenbart, schliesslich ein Hauch Tabak. Am Gaumen baut sich die Aromatik nach und nach auf, viel rote Frucht, auch Kirschen und Himbeeren, ergänzt durch weiche Tannine und eine passende Frische, auch etwas Würze; insgesamt sehr fein texturiert und druckvoll, eine lange Lebensdauer versprechende Abgangslänge.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Piemont
Subregion:	Barolo
Produzent:	Marchesi di Barolo
Bewertung(en):	James Suckling 95/100, Parker 93/100, Score 19/20, Wine Enthusiast 90/100, Wine Spectator 93/100, Falstaff 91/100
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Artikelnummer:	1061815

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo DOCG

Cannubi
Marchesi di Barolo

Herkunft: Italien
Bewertung(en): James Suckling 95/100, Parker 93/100, Score 19/20, Wine Enthusiast 90/100, Wine Spectator 93/100, Falstaff 91/100
Rebsorte(n): 100% Nebbiolo
Trinkreife: Jetzt bis 2034
Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.