

2018 Dolcetto d'Alba DOC

Bossèt, Marchesi di Barolo

Intensiver Dolcetto vom Traditionsweingut

Degustationsnotiz:
Rubinrot bis zum Rand hin. Eine bezaubernde Nase, die an Kirschen und reife Erdbeeren erinnert, dahinter etwas Gewürznelke und schwarzen Pfeffer. Samtiger Auftakt, abgelöst von einer sehr geschmeidigen Frucht, sehr präzis und balanciert vinifiziert, eine Spur Bittermandelaroma gesellt sich dazu, auch eine feine Würze; kompakter, anhaltender Finish.
Passt zu:
Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.
Servierempfehlung:
Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Piemont
Subregion:	Alba
Produzent:	Marchesi di Barolo
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Rebsorte(n):	100% Dolcetto
Artikelnummer:	1062518

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Dolcetto d'Alba DOC

Bossèt
Marchesi di Barolo

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Dolcetto
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch