



2018 50 Piemonte DOC

I Filari di Vigne vecchie, Cantine San Silvestro

Raffinierter Blend von über 50-jährigen Reben

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:

Intensives Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Kirschen, Preiselbeeren und einige balsamische Noten in der ausdrucksstarken Nase, auch eine Spur Wacholder. Am Gaumen dominiert die rotbeerige Frucht, unterlegt von einer passenden Frische, dicht und sehr intensiv, unterlegt von reifen Gerbstoffen; viel Fruchtdruck bis ins anhaltende Finale.

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
Produzent:	San Silvestro
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	6 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	50% Dolcetto, 50% Barbera
Artikelnummer:	1054118

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

50 Piemonte DOC

I Filari di Vigne vecchie
Cantine San Silvestro

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	50% Dolcetto, 50% Barbera
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
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.