



2018 50 Piemonte DOC

I Filari di Vigne vecchie, Cantine San Silvestro

Raffinierter Blend von über 50-jährigen Reben

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.

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.