



## 2019 Gattinara DOCG

Giancarlo Travaglini

**Passt zu:**

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

**Servierempfehlung:**

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

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Piemont
<b>Subregion:</b>	Gattinara
<b>Produzent:</b>	
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2036
<b>Rebsorte(n):</b>	Nebbiolo
<b>Artikelnummer:</b>	1367319

Bild folgt

Photo à venir

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Gattinara DOCG**

Giancarlo Travaglini

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Rebsorte(n):</b>	Nebbiolo
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2036
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.