



2019 Gattinara DOCG Riserva

Giancarlo Travaglini

Degustationsnotiz:

Brillantes Granatrot. Vielschichtige, einladende Aromatik mit Noten nach reifer Waldhimbeere, Cassis und dezenter Würze. Überrascht am Gaumen durch eine frische Säure, entwickelt sich mit dichtmaschigem, perfekt eingebautem Tannin, lange und mineralisch am Gaumen endend.

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.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Piemont
Subregion:	Gattinara
Produzent:	
Bewertung(en):	James Suckling 98/100, Gambero Rosso 3/3
Ausbau:	48 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Artikelnummer:	1367519

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gattinara DOCG Riserva

Giancarlo Travaglini

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 98/100, Gambero Rosso 3/3
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	48 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.