



2023 Nebbiolo

Coste della Sesia DOC, Giancarlo Travaglini

Degustationsnotiz:

Feiner Duft nach Veilchen, vollreifen roten Beeren und getrockneten Kräutern. Am Gaumen geschmeidig, frisch, mit einer saftigen Säure und reifem Tannin. Mineralisches, rassiges und delikates 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
Subregion:	Gattinara
Produzent:	
Bewertung(en):	James Suckling 92/100
Ausbau:	8 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Rebsorte(n):	Nebbiolo
Artikelnummer:	1367723

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Nebbiolo

Coste della Sesia DOC
Giancarlo Travaglini

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 92/100
Rebsorte(n):	Nebbiolo
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.