



2018 Barolo DOCG Cannubi

Damilano

Degustationsnotiz:

Rubinrote Farbe mit kastanienbraunen und orangefarbenen Reflexen. Der Duft ist reichhaltig und umhüllend, mit deutlichen Fruchtnoten von Kirsche und Pflaume sowie Kräuternoten von Tabak, Lakritz und Kakao. Im Gaumen harmonischer, angenehm trockener Geschmack, mit weichen Tanninen und kräftigem Körper, Barolo-Genuss in Vollendung.

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:	Barolo
Produzent:	
Bewertung(en):	Score 19/20
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2039
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Artikelnummer:	1400118

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo DOCG Cannubi

Damilano

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Trinkreife:	Jetzt bis 2039
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.