



1999 Sperss

Langhe Doc, Gaja

Nota di degustazione:

Dunkles Rubinrot. Betörendes Bouquet nach reifen, schwarzen Früchten, Holunder, zarte Kräuternoten, Lakritze. Kompakter Gaumen mit einer herrlichen Fruchtleganz, Kirschen, stoffig, ausgesprochen reich, seidige Tannine, unendliches Finale. Ein grosser Wein, der die Handschrift des Meisters trägt.

Abbinamenti:

Servieren Sie diesen Wein zu Lamm, Brasato, Rindsbäggli, Filet mit Trüffeln sowie Schmorgerichten. Ebenso passend zu Steinpilzgerichten und Linseneintopf.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Piemonte
Sottoregione:	Langhe
Produttore:	Gaja
Valutazioni:	Parker 95/100, Wine Spectator 91/100
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2028
Numero di articolo:	0550599

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Sperss

Langhe Doc
Gaja

Origine:

Italia

Valutazioni:

Parker 95/100, Wine Spectator 91/100

Maturità:

Jetzt bis 2028

Gradazione

14.0 %

alcolica:

Servizio:

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