



1999 Costa Russi

Langhe DOC, Gaja

Vom Grossmeister des langlebigen Nebbiolos: Angelo Gaja

Nota di degustazione:

Robert Parker: "Dark ruby. The 1999 Costa Russi is a soft, supple effort for the vintage, with a deeply nuanced nose and a rich core of sweet dark fruit buffered by prominent minerality on the seamless, long palate. Although not especially complex, this Costa Russi exhibits an elegance and finesse in its understated expression, and it is undoubtedly a highly enjoyable wine. True to type, it is also the most accessible of the single-vineyard wines from Barbaresco. It should age gracefully until at least age 20."

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 93/100, Stephen Tanzer 93/100

Gradazione alcolica: 13.5 %

Maturità: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Varietà d'uva: Nebbiolo

Numero di articolo: 0295599

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Costa Russi

Langhe DOC
Gaja

Origine:	Italia
Valutazioni:	Parker 93/100, Stephen Tanzer 93/100
Varietà d'uva:	Nebbiolo
Maturità:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.