



## Barolo Bussia D.O.C.G. 2015

### Rotwein aus Italien



© 2019 Cantina24

Erzeuger und Abfüller: Giacomo Fenocchio - Loc. Bussia 72 - 12065  
Monforte d'Alba (CN) - Italia - +39 0173 78675

Qualitätsbezeichnung: Denominazione di Origine Controllata e  
Garantita (D.O.C.G.)

Rebsorte: 100% Nebbiolo

Charakterisierung: In der Nase fein und angenehm, aber zugleich würzig mit Noten von Rose und Lakritze. Am Gaumen trocken, warm mit einem harmonischen Körper. Markante Tannine mit einem langen Abgang. Dieser Wein ist ideal zur Alterung geeignet ... er wird mit der Zeit immer besser! Auch wenn dieser Barolo noch jung an Jahren ist und zudem nach traditioneller Machart hergestellt wird, so schafft es Claudio Fenocchio ihn dennoch trinkreif zu machen.

Farbe: Tiefes Granatrot.

Alkoholgehalt: 13,5 bis 14 % Vol.

Restsäure: Zwischen 5,2 und 5,6 g/l

Verschlussart: Naturkork

Servierempfehlung: Durch seine Struktur und Eigenschaften passt der BAROLO BUSSIA hervorragend zu Fleischgerichten, Wild und reifem Käse. Aber auch "einfach so" und ohne dabei zu essen, ist dieser Wein dazu in der Lage, Ihre Geschmacksnerven zu entzücken ...

Serviertemperatur: Ideal zwischen 17 und 18°C. Der Barolo sollte vor dem Verzehr unbedingt dekantiert werden.

Allergene: Enthält Sulfite

Impressum:  
Cantina24 – Weinhandel  
Pideritplatz 2  
32825 Blomberg  
Tel.: 05235 97473