

CANTINA24 – LEBEN SIE DOCH MAL AUF UNSERE ART!



Barolo Cannubi D.O.C.G. 2014

Rotwein aus Italien



© 2018 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 ein reicher Duft nach Früchten und
Blumen mit warmen und intensiven würzigen Noten. Am Gaumen
trocken, vollständig und ausgeglichen. Am Ende wartet ein sehr
langer 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: Intensives Granatrot mit rubinroten Farbtönen.

Alkoholgehalt: 13,5 bis 14 % Vol.

Restsäure: Zwischen 5,2 und 5,6 g/l

Verschlussart: Naturkork

**Servierempfehlung: Der BAROLO CANNUBI passt hervorragend zu
rotem Fleisch, 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**

**Jugendschutz: Diesen Artikel liefern wir nur an volljährige, unbeschränkt geschäftsfähige natürliche Personen und behalten uns vor,
entsprechende Altersnachweise zu verlangen. Die für die Bestellung erforderlichen Daten wie Name, Anschrift usw. sind vollständig und
wahrheitsgemäß anzugeben.**