



Barolo Villero DOCG 2017

Rotwein aus Italien



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

Qualitätsbezeichnung: Denominazione di Origine Controllata e
Garantita (DOCG)

Rebsorte: 100% Nebbiolo

Charakterisierung: In der Nase komplex nach Pflaumen, Unterholz, Kräutern, Blumen und Früchten. Am Gaumen trocken, vollständig und ausgeglichen. Man spürt weiche Tannine. 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: Granatrot

Alkoholgehalt: 14 % Vol.

Restsäure: Zwischen 5,2 und 5,6 g/l

Verschlussart: Naturkork

Servierempfehlung: Der BAROLO VILLERO 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