

CANTINA24 – LEBEN SIE DOCH MAL AUF UNSERE ART!



Barolo Bussia DOCG 2019

Rotwein aus Italien



©cantina24.de

**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 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**

**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.**