

**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.**