



GAJERA Pinot Nero Piemonte DOC 2019



Rotwein aus Italien

Erzeuger und Abfüller: Vinchio Vaglio - Regione San Pancrazio 1 - 14040 Vinchio (AT) - Italia - +39
0141 950903



©cantina24.de

Qualitätsbezeichnung: Denominazione di Origine Controllata (DOC)

Rebsorte: 100% Pinot Nero (Pinot Noir).

Sensorische Charakteristik: In der Nase fesselnd, komplex mit Gewürzaromen, begleitet von Noten von kleinen roten Früchten wie Brombeeren, Himbeeren und Kirschen, durchsetzt mit Aromen von Farn, Humus und Wacholderbeeren und floralen Nuancen im Abgang. Am Gaumen, von kräftigen Tanninen getragen, trocken, warm, verführerisch und gleichzeitig erfrischend. Sein Finale erweckt Erinnerung an würzige Kirschen.

Farbe: Rubinrot mit Granatvioletten Reflexen.

Alkoholgehalt: 14,5 % Vol.

Verschlussart: Naturkork.

Servierempfehlung: Begleitet hervorragend Pastagerichte, Geflügel- oder Pilzrisotto, gegrillten Fisch, gebratenes oder gegrilltes Geflügel, geräucherte Speisen und Käseplatten. Perfekt zu piemontesischen Spezialitäten wie gepökelte Zunge, Paprika mit Sardellen und Thunfisch und Schnecken in Tomatensoße.

Empfohlene Serviertemperatur: Zwischen 16 und 18°C. Mindestens 15 Minuten vor dem Servieren öffnen.

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.