

## 2019 Dolcetto d'Alba DOC

Bossèt, Marchesi di Barolo

Intensiver Dolcetto vom Traditionsweingut



### Degustationsnotiz:

Rubinrot bis zum Rand hin. Eine bezaubernde Nase, die an Kirschen und reife Erdbeeren erinnert, dahinter etwas Gewürznelke und schwarzen Pfeffer. Samtiger Auftakt, abgelöst von einer sehr geschmeidigen Frucht, sehr präzise und balanciert vinifiziert, eine Spur Bittermandelaroma gesellt sich dazu, auch eine feine Würze; kompakter, anhaltender Finish.

### Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Piemont
<b>Subregion:</b>	Alba
<b>Produzent:</b>	Marchesi di Barolo
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	im Zementtank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Dolcetto
<b>Artikelnummer:</b>	1062519

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Dolcetto d'Alba DOC**

Bossèt

Marchesi di Barolo

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Dolcetto
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Zementtank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.