



2018 Gattinara DOCG Riserva

Giancarlo Travaglini

Degustationsnotiz:

Brilliantes Granatrot. Vielschichtige, einladende Aromatik mit Noten nach reifer Waldhimbeere, Cassis und dezenter Würze. Überrascht am Gaumen durch eine frische Säure, entwickelt sich mit dichtmaschigem, perfekt eingebautem Tannin, lange und mineralisch am Gaumen endend.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Piemont
Subregion:	Gattinara
Produzent:	
Bewertung(en):	
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	Nebbiolo
Artikelnummer:	1367518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gattinara DOCG Riserva

Giancarlo Travaglini

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	Nebbiolo
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.