



2020 Corte di Cama

Nebbiolo Sforzato di Valtellina D.O.C.G., Mamete Prevostini

Nebbiolo in Bestform

Beschreibung:

Der Corte di Cama wird aus Nebbiolo-Trauben hergestellt, die nach der traditionellen Appassimento-Methode angetrocknet werden, um ihre Aromen und Konzentration zu intensivieren. Er zeugt von der Expertise und Leidenschaft der Kellerei Mamete Prevostini und ist ein Muss für Liebhaberinnen und Liebhaber hochwertiger Nebbiolo-Weine.

Degustationsnotiz:

Rubinrot, granatfarbene Reflexe. Von schöner Reife und Komplexität geprägtes Bouquet, an Pflaumen, gedörrte Zwetschgen und etwas Lebkuchenwürze erinnernd, abgerundet durch sanftes Vanille-Aroma. Weicher Auftakt, abgelöst von einer rasch sich entfaltenden, explosiven Fruchtaromatik, rotfruchtig geprägt, auch balsamische Noten, fein ausgewogen und von grossartiger Struktur; die Tannine sind reif und bestens integriert; nicht nachlassend bis ins lange, sehr aromatische Finale

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:

Lombardei

Subregion:

Diverse Lombardei

Produzent:

Bewertung(en):

James Suckling 94/100, Score 19/20, BIBENDA - Fondazione Italiana Sommelier 5/5

Ausbau:

12 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

15.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2034

Rebsorte(n):

100% Nebbiolo

Artikelnummer:

1384620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Corte di Cama

Nebbiolo Sforzato di Valtellina DOCG
Mamete Prevostini

Herkunft: Italien
Bewertung(en): James Suckling 94/100, Score 19/20, BIBENDA
- Fondazione Italiana Sommelier 5/5
Rebsorte(n): 100% Nebbiolo
Trinkreife: Jetzt bis 2034
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 15.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.