

PAOLO CONTERNO GINESTRA BAROLO DOCG

2019 | 0,75 l

CHARAKTER

In einem dunklen Granatrot. Elegantes, rundes Bouquet mit anhaltenden fruchtigen, würzigen, balsamischen und mineralischen Untertönen. Kräftiger, warmer Körper, mit kräftigen Aromen und ausgewogenen Geschmacksnoten. Langer, intensiver Abgang. Er eignet sich für eine lange Reifung und kann sogar über fünfzehn Jahre im Keller lagern.

FARBNUANCE

kräftiges Granatrot

GESCHMACK

Trocken

SERVIERVORSCHLAG

Kalbsbraten, Rinderbraten in Barolosauce, gereifte Käsesorten

AUSBAU

Stahltank, Holzfass

MARKE | PRODUZENT

Paolo Conterno

HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Italien, Piemonte

REBSORTE(N)

Nebbiolo

ALKOHOL | RESTZUCKER | SÄURE *

15,5 %

TRINKTEMPERATUR

18 °C

Bottled by – imbottigliato da: Paolo Conterno – Monforte d´Alba – Italia

* Durch verschiedene Faktoren kann es unterjährig zu abweichenden Werten kommen.

Enthält Sulfite

Art.-Nr. 30735

MACK & SCHÜHLE
THE WINE AND SPIRITS FAMILY

Mack & Schühle AG
Neue Straße 45
D-73277 Owen (Teck)

Fon +49 7021 5701 0
Fax +49 7021 5701 150

willkommen@mus.de
mack-editions.de
DE-ÖKO-006