



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 % vol | 0,6 g/l | 5,5 g/l

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