



Degustationsnotiz

Kräftiges Rubinrot; ausdrucksvolles, vielschichtiges Bouquet mit reifen Kirschen, Pflaumen und feinen würzigen Noten, unterlegt von dezenten Barriquearomen; am Gaumen vollmundig, harmonisch und geschmeidig; langanhaltend. Ein charaktervoller, hochwertiger Alltags-Piemonteser. Ab jetzt bis mindestens Ende 2029.

Sortiment	Rotwein
Alkoholgehalt	14.5%
Traubensorte	Cabernet Sauvignon, Merlot, Nebbiolo, Barbera
Traubenanteil	15% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot, 55% Nebbiolo, 25% Barbera
Flaschengrösse	75 cl
Land	Italien
Region	Piemont
Weingut	Attilio Ghisolfi
Zertifizierung	Konventionell
Haltbarkeit	mindestens Ende 2029
Trinkreif ab	ab jetzt

Dieser Wein passt zu

Gemüsegerichte, Kalte Platte, Pasta, Pizza