

Dolcetto d'Alba DOC

Azienda Agricola E. Pira e Figli (Bio)

Unmittelbar zugänglich, fein strukturiert und mit sanftem Biss

Beschreibung:

Ein Wein für jeden Tag aus bestem Hause. Mit diesem Dolcetto unterstreicht die Piemonteser Winzerin Chiara Boschis eindrucksvoll, dass sie nicht nur erstklassigen Barolo produzieren kann. Die Trauben stammen ausschließlich aus eigenen Weinbergen. Um den typischen Charakter der Rebsorte zu bewahren, erfolgt die Vinifikation vollständig im Edelstahl. Das Resultat ist ein eleganter, trockener und vollmundiger Rotwein mit feiner Gerbstoffstruktur und blumig-fruchtiger Aromatik - insbesondere Kirschen, Walderdbeeren und Veilchen sind präsent im Geschmack. Passt großartig zur herzhaften Küche des Piemont!

Aromenprofil:

Passt zu:

Charcuterie, Bündnerfleisch, Carpaccio, Terrinen, Pouletgerichten, Truthahn, heissem Schinken, Wurstgrilladen, Berner Platte und milden Käsesorten oder einfach so zum Geniessen.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von fruchtbetonten Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 14 bis 16°C.

Herkunftsland: Italien

Subregion: Alba

Ausbau: 5 Monate im Stahltank

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Alkoholgehalt: 12.0%

Rebsorte(n): 100% Dolcetto

Artikelnummer: 1252224



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Dolcetto d'Alba DOC

Azienda Agricola E. Pira e Figli (Bio)

Herkunft:	Italien
Rebsorte(n):	100% Dolcetto
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	5 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von fruchtbetonten Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 14 bis 16°C.