



Nebbiolo Langhe DOC

Matteo Ascheri, Cantine Giacomo Ascheri

Würze und Frische verleihen diesem Nebbiolo seine Seele

Beschreibung:

Als Familienbetrieb arbeitet das Weingut Ascheri schon seit Jahrzehnten beharrlich daran, seinen Ruf als eines der besten Weingüter im Barolo auszubauen. Der Erfolg gibt ihnen Recht! Mittlerweile ist Ascheri einer der bedeutendsten Produzenten der Region mit Weinbergen in den besten Lagen. Der Weinausbau ist präzise, naturnah und voller Leidenschaft für den Wein dieser Region - und das spürt man in jeder Flasche. Die Weine reifen ausschliesslich in slawonsichen Holzgebinden, was Sie mit einem besonders fruchtig eleganten Stil ausstattet. Der Nebbiolo ist schlank und frisch, mit würzig floralen Noten. Pfeffer, Piment, Rosenblüten und Veilchen sind die Aromen, die diesen Wein am besten beschreiben. Im Abgang wunderbar langanhaltend und dicht. Wunderbar!

Aromenprofil:

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Italien

Subregion: Langhe

Produzent: Cantine Giacomo Ascheri

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Artikelnummer: 1200724

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Nebbiolo Langhe DOC

Matteo Ascheri
Cantine Giacomo Ascheri

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18.00/20
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.