



50 Piemonte DOC

I Filari di Vigne Vecchie, Cantine San Silvestro

Raffinierter Blend von über 50-jährigen Reben

Beschreibung:

Dem Weingut San Silvestro ist aus der aussergewöhnlichen 50-50-Kombination von Dolcetto und Barbera eine samtig-runde Cuvée gelungen. Die Rebstöcke in Novello sind über 50-jährig und liefern entsprechend kleine Erträge von hoher Konzentration. Wir empfehlen: Jetzt öffnen und gemeinsam mit Freunden geniessen. Denn dieser moderne Piemontese für jede Gelegenheit hat Klasse und bietet enormen Trinkspass.

Aromenprofil:

Sattes Rubin, zum Rand hin aufhellend. Viel rote Frucht, Pflaumen und Himbeeren, aber auch eine dezente Ledernote und Karamell in der ausdrucksvollen Nase. Weicher Auftakt, abgelöst von einer rotfruchtigen, frisch-fruchtigen Aromatik, nun auch Erdbeeren, Zimt und Milkschokolade, sehr explosiv und ausdrucksstark, mit reifen Gerbstoffen unterlegt; nicht nachlassend im lange anhaltenden Finale.

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

Produzent: Cantine San Silvestro

Ausbau: 6 Monate in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Rebsorte(n): 50% Dolcetto, 50% Barbera

Artikelnummer: 1054121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

50 Piemonte DOC

I Filari di Vigne Vecchie
Cantine San Silvestro

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	50% Dolcetto, 50% Barbera
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.