



Barolo DOCG

Patres, Cantine San Silvestro

Sanfter und milder Barolo mit 97 Punkten vom Decanter

Beschreibung:

Charakteristisches Granatrot, opulenter Duft nach Kirschen, verschiedenen Gewürzen und getrockneten Blüten, Leder und feiner Tabak. Seine Tannine sind von milder und sanfter Art, sorgen zusammen mit der schönen Frucht für eine kräftige und attraktive Fülle am Gaumen. Ein eleganter Barolo von großartiger Struktur, ideal zu Schmor- und Grillfleisch Gerichten.

Aromenprofil:

Charakteristisches Granatrot, opulenter Duft nach Kirschen, verschiedenen Gewürzen und getrockneten Blüten, Leder und feiner Tabak. Seine Tannine sind von milder und sanfter Art, sorgen zusammen mit der schönen Frucht für eine kräftige und attraktive Fülle am Gaumen.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Italien
Produzent:	Cantine San Silvestro
Ausbau:	24 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Artikelnummer:	1234121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo DOCG

Patres
Cantine San Silvestro

Herkunft:	Italien
Ratings:	James Suckling 91/100, Wine Enthusiast 91/100
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.