



## Ochetti

Nebbiolo Langhe DOC, Ratti

Dunkle Beeren, feiner anhaltender Duft und große Eleganz

### Beschreibung:

Ein piemonteser Nebbiolo d'Alba wie er klassischer nicht sein könnte. Die Trauben entspringen den Ochetti Weinbergen in Roero, welche zu einem der berühmtesten Weinbaugebieten Italiens zählt. Der Name Piemont bedeutet so viel wie "Am Fuße der Berge", von wessen klimatischen Bedingungen die Reben profitieren und was den besonderen Geschmack der Trauben auszeichnet. Ende September bis Mitte Oktober werdendie Trauben gelesen und im Anschluss direkt vergoren, danach reift der Wein noch für ein weiteres Jahr. Der Geschmack ist leicht bitter, aber gleichzeitig samtig und voll, dabei nie plump.

### Aromenprofil:

### 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Subregion:</b>	Langhe
<b>Produzent:</b>	Ratti
<b>Ausbau:</b>	9 Monate in Grossholz
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0%
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Nebbiolo
<b>Artikelnummer:</b>	1208124

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Ochetti

Nebbiolo Langhe DOC  
Ratti

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Ratings:</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Nebbiolo
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	9 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.