



## 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.

### **Degustationsnotiz:**

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.

### **Servierempfehlung:**

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:** 14.0%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2028

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

**Artikelnummer:** 1054120

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### 50 Piemonte DOC

I Filari di Vigne Vecchie  
Cantine San Silvestro

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Ratings:</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	50% Barbera, 50% Dolcetto
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	6 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.