



## Nebbiolo d'Alba DOC

Bruno Giacosa

Einzellagen Nebbiolo

### Beschreibung:

Das Weingut Bruno Giacosa befindet sich in der Gemeinde Neive, in der Region Langhe im Piemont. Die Region Langhe ist Teil des UNESCO-Weltkulturerbes und berühmt für die Produktion hochwertiger Weine, insbesondere aus den Rebsorten Nebbiolo, Barbera und Dolcetto. Die Nebbiolo-Trauben für diesen Wein stammen aus dem Weinberg Valmaggiore di Vezza in der Gemeinde Alba.

### 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.

|                       |                        |
|-----------------------|------------------------|
| <b>Herkunftsland:</b> | Italien                |
| <b>Ausbau:</b>        | 14 Monate in Grossholz |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell           |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 15.0%                  |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Nebbiolo          |
| <b>Artikelnummer:</b> | 1299222                |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Nebbiolo d'Alba DOC**

Bruno Giacosa

|                       |                                                                                                       |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Italien                                                                                               |
| <b>Ratings:</b>       | Score 18.5/20                                                                                         |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Nebbiolo                                                                                         |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                                                                                          |
| <b>Ausbau:</b>        | 14 Monate in Grossholz                                                                                |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 15.0%                                                                                                 |
| <b>Servier:</b>       | Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C. |