



## Nebbiolo d'Alba DOC

Valmaggiore, Casa Vinicola Bruno Giacosa

Ein Wein mit Persönlichkeit

### Beschreibung:

Bruno Giacosa hält bei seinen Weinen an den traditionellen Vinifikationsmethoden, großen Holzfässern und langen Reifezeiten fest. Eine Begrenzung des Tanningehaltes beispielsweise lehnte der Winzer der alten Schule entschieden ab, weil

... spürbare Gerbstoffe für ihn zu den unverzichtbaren Merkmalen der Rebsorte Nebbiolo gehörten.

### Aromenprofil:

Granatrote Farbe, leicht aufhellend zum Rand hin. Pflaumen und Kirschen in der verführerischen Nase, ergänzt durch den Duft von Rosenblättern und etwas Gewürzbrot. Eine reine Nebbiolo-Frucht offenbart sich am Gaumen, explosiv und intensiv, ergänzt durch einige Röstnoten nach Caramel, auch Marzipan und etwas gegerbtes Leder; sehr feine Tannine und eine nicht nachlassende Aromatik führen in den langen Abgang.

### Passt zu:

Besonders empfehlenswert zu Taglierini mit Ragout, Carne cruda, Involtini, Coniglio sowie Kalbshaxe und Hartkäse.

### Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

**Herkunftsland:** Italien

**Produzent:** Casa Vinicola Bruno Giacosa

**Ausbau:** 14 Monate in Grossholz

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 15.0%

**Rebsorte(n):** 100% Nebbiolo

**Artikelnummer:** 1600923

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

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

Valmaggior  
Casa Vinicola Bruno Giacosa

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Ratings:</b>	James Suckling 94/100, 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.