



2017 Piemonte DOC

Vigne Vecchie di oltre 50 anni, Cantine San Silvestro

Raffinierter Piemont-Blend von 50 Jahre alten Reben

Beschreibung:

Im Herzen des Langhe-Gebiets im wunderschönen Piemont entsteht diese außergewöhnliche Assemblage aus Dolcetto und Barbera. Eine Besonderheit ist, dass das Traubengut von über 50-jährigen Rebstöcken stammt, mit entsprechend kleinen Erträgen und tiefer Konzentration. Ich schenke diesen samtig-runden Wein meinen Gästen gerne zur italienischen Küche aus.

Degustationsnotiz:

Kraftvolles Rubinrot, violette Reflexe. Sauerkirschen und reife Brombeeren in der sehr beerigen Nase, ergänzt durch eine leicht erdige Note und ein Hauch englischer Minze. Am Gaumen zeigt sich eine zauberhafte Barbera-Aromatik, weich und ausgeglichen, unterlegt von reifen, samtigen Tanninen; über die Mitte hinaus viel Fruchtdruck entwickelnd, viel Schmelz im lange anhaltenden Abgang.

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:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Piemont
Produzent:	San Silvestro
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	6 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	50% Dolcetto, 50% Barbera
Artikelnummer:	1054117

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Piemonte DOC

Vigne Vecchie di oltre 50 anni
Cantine San Silvestro

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	50% Dolcetto, 50% Barbera
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.