



2018 50 Piemonte DOC

I Filari di Vigne vecchie, Cantine San Silvestro

Viel Trinkspaß aus dem Piemont

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. Ein samtig-runder Wein, der bestens zu Pizza und Pasta passt.

Degustationsnotiz:

Intensives Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Kirschen, Preiselbeeren und einige balsamische Noten in der ausdrucksstarken Nase, auch eine Spur Wacholder. Am Gaumen dominiert die rotbeerige Frucht, unterlegt von einer passenden Frische, dicht und sehr intensiv, unterlegt von reifen Gerbstoffen; viel Fruchtdruck bis ins anhaltende 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:

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 2026
Rebsorte(n):	50% Dolcetto, 50% Barbera
Artikelnummer:	1054118

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

50 Piemonte DOC

I Filari di Vigne vecchie
Cantine San Silvestro

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	50% Dolcetto, 50% Barbera
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
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.