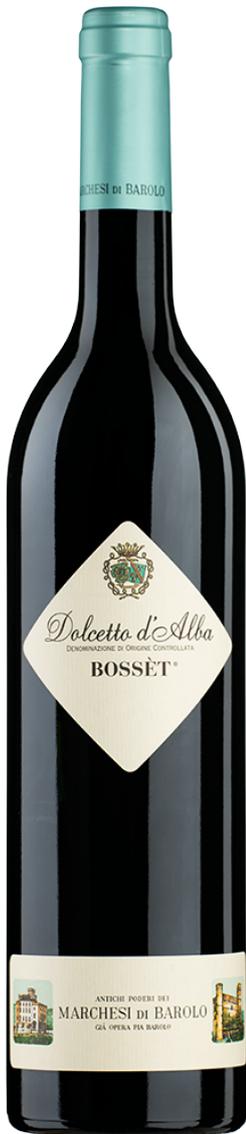


2021 Dolcetto d'Alba DOC

Bossèt, Marchesi di Barolo

Intensiver Dolcetto vom Traditionsweingut



Degustationsnotiz:

Sattes Rubin, leuchtende Mitte. Prächtige Sauerkirschen und Pflaumen in der feinfruchtigen Nase, unterlegt von etwas Zimtwürze und Milkschokolade. Lebendig im Auftakt, viel rote Frucht zeigend, nun auch Zwetschgen und Erdbeeren, dicht gewoben und elegant zugleich; präzises, anhaltendes 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
Subregion:	Alba
Produzent:	Marchesi di Barolo
Bewertung(en):	Score 18/20
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Artikelnummer:	1062521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Dolcetto d'Alba DOC

Bossèt

Marchesi di Barolo

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18/20
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.