

SECONDINE BARBARESCO DOCG

Prunotto



Prunotto



Italien
Piemont



trocken



100% Nebbiolo



96 Punkte Wine Enthusiast

94 Punkte James Suckling

94 Punkte Wine Spectator

ARTIKELBESCHREIBUNG

Secondine bezaubert im Glas mit einer rubin- bis granatroten Farbe. Die Nase erscheint komplex mit Noten von Himbeeren, Rosen und vereint einen feinen Hauch von Tabak, Lakritze und weißem Pfeffer. Der Gaumen ist elegant und schön ausbalanciert, abgerundet von einer feinen Süße und seidigen Tanninen.



Karaffieren

4 Stunden vor Genuss öffnen



Genussempfehlung /
Lagerfähigkeit

gut
15-20 Jahre

HERKUNFT

Qualitäts-Unterstufe	Barbaresco
Qualitätsstufe	DOCG – Denominazione Di Origine Controllata E Garantita

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
Reifung	im Barrique 12 Monate in Flaschenreifung

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8016001001955 8016001001955

ANALYSE

Alkoholgehalt	13.5 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	MARCHESI ANTINORI S.p.A. 50123 Firenze IT



PRODUZENTEN-INFO

Das heutige Weingut Prunotto hat seine Geburtsstunde im Jahre 1904 als es als Winzergenossenschaft „Der Weine aus Langhe“ gegründet wurde. Nach der ersten guten Ernte im Jahr 1905 folgten einige schwierige Jahre. Wirtschaftliche Engpässe und die Auswirkungen des Ersten Weltkrieges führten schließlich zur Auflösung der Genossenschaft.