

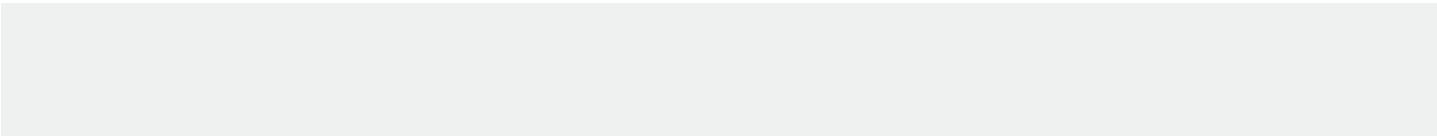
BAROLO MG



Prunotto

ARTIKELBESCHREIBUNG

18 Monate in Eichenfässern sowie weitere 12 Monate auf der Flasche gereift, entfaltet der Barolo ein fülliges Bouquet von reifen Waldbeeren, Brombeeren, schwarzen Kirschen und etwas Brombeerlikör. Am Gaumen zeigt er feste aber seidige Tannine, eine kräftige, dennoch zugängliche Statur mit einem Finale von reifen Beeren und Schokolade. Ein üppiger, großzügiger Wein.



FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
-------	-----

ARTIKELDATEN

Gebinde	1 / 1.500 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	4050814035565 8016001001269

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.