

BUSSIA BAROLO DOCG MAGNUM

 Prunotto Italien
Piemont trocken 100% Nebbiolo*Prunotto*

ARTIKELBESCHREIBUNG

Auf einer Höhe von 350m gedeihen die Nebbiolo-Trauben für diesen in Farbe und Duft sehr intensiven Barolo.

Pflaumen, reife Kirschen, blumige Aromen und würzige Anklänge offenbart sein vielschichtiges Bouquet.

Herrlich abgerundet wird er durch ein sanftes Tannin und einen langen, langen Nachhall.



Karaffieren

4 Stunden vor Genuss öffnen

Genussempfehlung /
Lagerfähigkeitgut
15-20 Jahre

HERKUNFT

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

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
Reifung	im Barrique 18 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde	1 / 1.500 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8016001000484 8016001000484

ANALYSE

Alkoholgehalt	14.0 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Weinland Ariane Abayan GmbH 20251 Hamburg

Prunotto

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.