

OCCHETTI LANGHE NEBBIOLO DOC



Prunotto



Italien
Piemont



trocken



100% Nebbiolo

Prunotto



ARTIKELBESCHREIBUNG

Den Duft von Himbeeren und Rosen lässt das elegante Bouquet dieses 18 Monate im Fass gereiften Nebbiolo erkennen. Mit seinem vollen, harmonischen Geschmack, seinem anhaltenden Finale und seinem eleganten Charakter ist er ein charmanter Allroundplayer, ein Wein zu jeder Gelegenheit.



Karaffieren

1 Stunde vor Genuss öffnen



Genussempfehlung /
Lagerfähigkeit

gut
9 Jahre

HERKUNFT

Qualitäts-Unterstufe	Langhe
Qualitätsstufe	DOC - Denominazione Di Origine Controllata

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
Reifung	im Holzfass (Fuder) 18 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8016001000187 8016001000194

ANALYSE

Alkoholgehalt	14.0 %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.