

MOMPERTONE MONFERRATO DOC



Prunotto



Italien
Piemont



Barbera, Syrah

Prunotto



ARTIKELBESCHREIBUNG

Nach einer 10-monatigen Holzfassreife präsentiert sich dieser Blend wunderbar vollfruchtig mit Noten von Pflaume und Kirsche sowie Nuancen von Gewürzen und Kaffee. Im Geschmack fasziniert er durch seine Dichte, sein sanftes Tannin, seine Eleganz und schöne Nachhaltigkeit.



Speiseempfehlungen

Rind gebraten/gegrillt
Hartkäse
Lamm geschmort



Karaffieren

1 Stunde vor Genuss öffnen



Genussempfehlung /
Lagerfähigkeit

sehr gut
8 Jahre

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
Reifung	im Holzfass (Fuder) 10 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8016001000682 8016001000699

ANALYSE

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

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	Trauben, Konservierungsstoffe (Kaliummetabisulfit (Sulfite))
Energiegehalt	335 kJ / 81 kcal
Kohlenhydrate	0.1 g
Zuckergehalt	0.1 g
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.