

BORGOGNO NO NAME

Borgogno

Italien
Piemont

Nebbiolo

BORGOGNO**ARTIKELBESCHREIBUNG**

Leicht stängelige Pfirsicharomen in der etwas blättrigen, dabei südfruchtartigen Nase. Im Mund kräftig, mit blättrigen Noten und Zitrus-Pfirsichfrucht, Töne von eingemachtem Apfel, dazu kräuterig, eingebundene, lebendige Säure, merklicher, sich mit der Luft aber besser einbindender Gerbstoff, gute Substanz und gewisse Tiefe, viel Biss und Mineralität, sehr guter Abgang. (www.weinplus.de vom 26.07.2007)

FARBE, GESCHMACK & MEHR

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

ARTIKELDATEN

Gebinde	1 / 1.500 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8003807001395 8003807010496

ANALYSE

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

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Grand Cru Select Distributionsgesellschaft mbH 53227 Bonn DE

BORGOGNO

PRODUZENTEN-INFO

Borgogno, gegründet 1761 von Bartolomeo Borgogno, zählt zu den ältesten Weingütern im Piemont. Berühmt für erstklassige Barolo-Weine, verbindet es Tradition mit Innovation und setzt auf nachhaltigen, naturnahen Anbau. Seit 2008 führt die Familie Farinetti das Weingut.

Das Weingut Borgogno liegt im Herzen der Langhe-Region und bewirtschaftet etwa 20 Hektar Weinberge, hauptsächlich mit Nebbiolo, Barbera und Dolcetto. Die Weine reifen traditionell in großen slawonischen Eichenfässern, was ihnen ihren charakteristischen Geschmack verleiht. Ein Meilenstein in der Geschichte Borgognos war 1861, als ihr Barolo bei den Feierlichkeiten zur italienischen Einigung serviert wurde. Unter der Leitung von Cesare Borgogno ab 1920 expandierte das Weingut international und etablierte die Praxis, einen Teil der Barolo-Produktion über Jahrzehnte in den Kellern reifen zu lassen, um höchste Qualität zu gewährleisten. Mit der Übernahme durch die Familie Farinetti im Jahr 2008 wurden umfangreiche Renovierungen durchgeführt und der Betrieb auf zertifizierten naturnahen Anbau umgestellt. Heute steht Borgogno für eine gelungene Symbiose aus jahrhundertealter Tradition und modernen önologischen Techniken, die Weine von herausragender Qualität hervorbringt.