

NEU

65221418 | 2018

BAROLO RISERVA



Borgogno



Italien
Piemont



Nebbiolo di Barolo

BORGOGNO

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Rot

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Naturkorken

EAN Flasche / EAN Karton 8003807003634
8003807012032

ANALYSE

Alkoholgehalt 14.5 %Vol

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene
enthält keinerlei Milch-Allergene

Angabepflichtige Inhaltsstoffe enthält Sulfite

Inverkehrbringer Grand Cru Select Distributionsgesell-
schaft 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.