

Elio Filippino
Piemont

Langhe Nebbiolo

Geschmack |

Brillantes Granatrot. Im fruchtigen Bukett Noten von Himbeeren und Kirschen; ausgeprägt und elegant im Mund mit kräftigem Körper. Der rebsortenreine Nebbiolo ist ein ausgezeichneter Begleiter zu salzigen Teigwaren, geschmortem Fleisch und kräftigem Käse. Traditionell werden in Italien zu diesem Klassiker aus dem Piemont auch reife Erdbeeren gegessen.

Rebsorten |

Nebbiolo (100 %)

Fassreife |

15 Monate slowenische Eiche

Analysedaten |

Alkohol: 14,00 % | Säure: 5,85 g/l |

Restzucker: 1,80 g/l

Passt zu ... |

Dessert: Früchte

Fleisch: Geschmort

Käse: Kräftig

