



PAOLO CONTERNO GINESTRA BAROLO DOCG RISERVA

2016 | 0,75 l

CHARAKTER

Elegant und rund in der Nase mit anhaltenden fruchtigen, würzigen, balsamischen und mineralischen Untertönen. Kräftiger, warmer Körper, mit kräftigen Aromen und ausgewogenen Geschmacksnoten, geprägt durch einen langen, intensiven Abgang. Er eignet sich für eine lange Reifung und kann sogar über fünfzehn Jahre im Keller lagern.

FARBNUANCE

dunkles Granatrot

GESCHMACK

Trocken

SERVIERVORSCHLAG

Kalbsbraten, Rinderbraten in Barolo-Sauce, gereifter Käse

AUSBAU

Stahltank

MARKE | PRODUZENT

Paolo Conterno

HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Italien, Piemonte

REBSORTE(N)

Nebbiolo

ALKOHOL | RESTZUCKER | SÄURE *

15,5 % vol | 0,4 g/l | 6,0 g/l

TRINKTEMPERATUR

18 °C

AUSZEICHNUNGEN

3 BICCHIERI GAMBERO
ROSSO; 94 POINTS
SUCKLING; 94 POINTS
PARKER

Bottled by – imbottigliato da: Paolo
Conterno – Monforte d'Alba – Italia

* Durch verschiedene Faktoren kann es
unterjährig zu abweichenden Werten
kommen.

Enthält Sulfite

Art.-Nr. 30734