



PAOLO CONTERNO GINESTRA BAROLO DOCG RISERVA

2017 | 0,75 l
CHARAKTÉR

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

TRINKTEMPERATUR
18 °C

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