



BRUNNER

Trinkgenuss seit 1953

BAROLO del Comune di SERRALUNGA DOCG 2014

Der Barolo „Serralunga“ besteht aus jungen Nebbiolotrauben aus Rebbergen in Serralunga. Er ist nach traditionellen Methoden produziert worden. Die Fermentation erfolgt ohne künstliche Hefen und mit minimalem Schwefelzusatz. Nach ca. 1 Monat wird der Wein in Holzfässer von 20 bis 40 hl umgefüllt, wo er 24 Monate reift. Er wird nicht filtriert. Der Barolo „Serralunga“ ist ein kräftiger Rotwein, der schon jung genossen, aber auch noch einige Jahre gelagert werden kann. Er passt zu reifem Käse, Wild, gegrilltem Fleisch und Braten.

Servicetemperatur: 18° - 20°C

Farbe : Rubinrot mit Reflexen von Granatrot

Nase Orientalische Gewürze, Blumen, Minze, Rahabarber

Geschmack: kräftig, gehaltvoll mit spürbaren Tanninen, langer Abgang



Italien



Piemonte



Ferdinando Principiano



100% Nebbiolo



24 Monate in grossen Holzfässer



75 cl



6er Karton

