

BRICCO MORO

Langhe Nebbiolo

JAHRGANG	2015
ANBAULAND	Italien
REGION / LAGE	Piemont / Langhe DOC
REBSORTE (N)	Nebbiolo
GESCHMACK	Trocken
VINIFIKATION	Reifelagerung 2 M. Edeltank, 12 M. Holzfass, wieder 6 Monate Edeltank
PRÄMIERUNG	
CHARAKTER	Rotwein mit kräftiger Struktur und komplexen Aromen von reifen Schwarzkirschen, Pflaume, sowie floralen Noten (Rosenblätter). Vollmundig mit süßlichen Gewürznoten, lang mit moderatem Tannin.
EMPFEHLUNG	Guter Partner zu Wildgerichten und kräftigen Fleischgerichten.
SERVIERTEMP.	16 - 18 °C
INFO	Das Piemont, die hügelige Landschaft südlich von Turin gelegen, bietet um die beiden zentralen Städte Alba und Asti herum ein außergewöhnliches Fest für alle Sinne: Wein, Essen (Trüffel), Landschaft und Menschen. Dazu tragen auch die Bricco Moro Weine aus dem Familienweingut von Roberto Sorotto bei. Bricco Moro leitet sich von dem Berg „Monte Moro“ im Westen des Piemonts und dem Namen „Bricco“ ab, was man als Kuppe eines Hügels oder Hang-Weinlage bezeichnet.



ANALYSE	Säure	5 g/l	Restzucker	2,5 g/l
----------------	-------	-------	------------	---------



>> Zur Website der Firmengruppe
<http://www.bernard-massard.de>

Alkohol	14,5 % vol
---------	------------

Inhalt / Fl. je Karton	0,75 L	6
-------------------------------	--------	---

EAN FI.	4008077243562
----------------	---------------