



Bric Ginestra Monferrato DOC 75

cl













75 cl

 IT - Piemont - 2022

 Paolo Conterno

Leuchtendes Rubinrot. In der Nase Veilchen, Rosen und kleine rote Beeren, dazu schwarze Johannisbeere und ein Hauch Minze. Am Gaumen trocken, saftig und elegant mit mittlerem Körper, lebendiger Säure und präsenten, fein eingebundenen Tanninen konzentriert, ohne Schwere, mit kirschiger Kernfrucht und langem, würzig-frischem Nachhall. Vollständig entrappt, kurze Maischegärung/Mazeration, anschliessend Reife im grossen Holzfass (Foudre).

| | | |
|--|------------------------|--|
|  | Traubensorte | Nebbiolo |
|  | Herkunft | Piemont |
|  | Produzent | Paolo Conterno |
|  | Vinifikation | Vollständig entrappt Mazeration/Extraktion im Tank mit kurzer Maischestandzeit (ca. 10☉12 Tage) anschliessender Ausbau im grossen Holzfass/Foudre |
|  | Charakter | Leuchtendes Rubinrot. In der Nase Veilchen, Rosen und kleine rote Beeren, dazu schwarze Johannisbeere und ein Hauch Minze. Am Gaumen trocken, saftig und elegant mit mittlerem Körper, lebendiger Säure und präsenten, fein eingebundenen Tanninen konzentriert, ohne Schwere, mit kirschiger Kernfrucht und langem, würzig-frischem Nachhall. Vollständig entrappt, kurze Maischegärung/Mazeration, anschliessend Reife im grossen Holzfass (Foudre). |
|  | Passt zu | Tagliatelle mit Trüffel, Saltimbocca, Pilzragout, Risotto, Kalb, Pasta, würziger Hartkäse |
|  | Trinkempfehlung | Jetzt bis 2029 geniessen, 16-18°C |
|  | Artikel Nr. | 08507/22 |
|  | Inhalt | 75 cl |
|  | Jahrgang | 2022 |
|  | Weintyp | Rotweine |