

Langhe Nebbiolo 2023

Produzent	Oreste Stefano
Land/Gebiet	Italien/Piemont
Appellation	Langhe Nebbiolo DOC
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Nebbiolo (100%)
Anbau	Traditionell
Ausbau	12-monatiger Ausbau in Holzfässern aus slawonischer Eiche
Alkoholvolumen	14.0%
Restzucker	2.0 g/l
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Nein
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2032
Inhalt/Gebinde	75 cl / 6er Kt
Produzierte Menge	2080 Flaschen
Preis CHF	23.00

Seit 2009 leitet die Tochter Chiara die Geschicke auf dem Familienweingut in Monforte d'Alba. Das Herzstück bildet die 1,5 Hektar grosse Rebfläche in der Lage Perno, von der auch die Trauben für diesen Nebbiolo kommen. Der Wein wird zwölf Monate im grossen Holzfass ausgebaut und zeigt im Glas ein helles Rubinrot. Das Bouquet erinnert an Piemontkirschen, Waldbeeren und Rosen, der Geschmack wirkt würzig und weist reife Fruchtnoten auf. Perfekt zu Rindsbraten und Hartkäsesorten.