

BAROLO DOCG M.O.

LAND;	ITALIEN
HERKUNFT;	PIEMONT
PRODUZENT;	MOLINO HTTPS://WWW.MAUROMOLINO.COM/DE/
TRAUBENSORTE;	NEBBIOLO
ALKOHOL;	13.5% VOL.
VINIFIKATION;	12TÄGIGE MAZARATION MIT DEN TRAU- BENHÄUTEN, ALKOHOLISCHE UND MALOLAKTISCHE GÄRUNG IN STAHL- TANKS, 18 MONATE REIFUNG IN FRANZÖ- SISCHEN EICHENFÄSSERN. 6 MONATE FLASCHENREIFUNG
WEINTYP;	FARBE GRANATROT, DUFT SEHR INTENSIV MIT ZÜGEN VON KIRSCHER UND VERBLÜH- TER ROSE. EIN WEIN MIT TROCKENEM, WARMEM GESCHMACK, INTENSIVEM GERBSTOFF UND GUTER NACHHALTIGKEIT
PASST ZU;	MEDITERRANE KÜCHE, HARTKÄSE, FLEISCH

