

LANGHE Rosso DOC M.O.

LAND;	ITALIEN
HERKUNFT;	PIEMONTE
PRODUZENT;	RDM
TRAUBENSORTE;	DOLCETTO, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, NEBBIOLO
ALKOHOL;	14% VOL.
VINIFIKATION;	13-15 TAGE MAZARATION IM TRAUBENTRESTER, AUSBAU IM EICHENFASS
WEINTYP;	GRANATROTE FARBE, AROMEN VON SCHWARZEN BEEREN, DÖRROBST, PFLAUME, KAFFEE-, VANILLE- UND LAKRITZE, IM GAUMEN FRISCHER, GEHALTVOLLER WEIN, DIE KRÄFTIGE FRUCHT WIRD VON SAFTIGEN TANNINEN UMSCHMEICHELST. WEICHER, HARMONISCHER KÖRPER MIT EINEM ANHALTENDEN ABGANG
PASST ZU;	GESCHMORTE FLEISCHGERICHTE, GERILLTES FLEISCH, TEIGWAREN, GEREIFTE KÄSE

