

Angeli Dolcetto d'Alba DOC

Frisch - sortentypisch - trinkfreudig



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft

Italien

Rebsorte

Dolcetto

Produzent

Roberto Sarotto

Verschlusstyp

DIAM

Jahrgang

2024

Genussreife

ab sofort

Flaschengrösse

75 cl

Trinktemperatur

14 - 17°C

Alkoholgehalt

13%

Artikelnummer

22095724

Kulinarik

Rehrücken, scharf gewürzten
Gerichten, Aufschnittplatten

Ausbau

Inox

ÜBER DEN WEIN

Dolcetto nimmt im Piemont eine bedeutende Stellung ein. Er reift vier Wochen früher als der majestätische Nebbiolo, deshalb kann er auch in kühleren Lagen gepflanzt werden. Der Dolcetto d'Alba stammt aus der besonderen Lage "San Ponzio" in der Gemeinde Barolo. "Kleiner Süsser", der Name verwirrt, da er eher trocken, jedoch mild, rund (arm an Säure) und fruchtig ist. Die Produktion ist klein und die Traubensorte verschwindet, aber der Dolcetto besticht als einfacher Altagswein und bereitet viel Trinkfreude. Der Name Angeli ist den Vätern von Roberto und Aurora gewidmet."

Gesamteindruck: Samtig und ausbalanciert, ein typischer Vertreter des Piemont, unfiltriert.

BESCHREIBUNG

Farbe

Farbe: Schillerndes Rubin mit starken violetten Reflexen, farbdicht.

Aromatik

Aromatik: Klare, typische Rebsorten-Aromen nach Veilchen, reifen Brom- und Heidelbeeren, fein vegetal, zarte Ausbaunoten wie Goût de Goudron, Kakao und einem Hauch Zimt.

Körper

Körper: Weich, elegant, trocken und stoffig, markante Aromen im Gaumen, feine mineralische Note, eleganter Körper, schöne Frucht.



Mehr erfahren und jetzt bestellen
www.scherer-buehler.ch