

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

Agnolotti del Plin, Pizza, Lasagne,
Rindscarpaccio mit Parmesanspänen,
Parmigiana

Ausbau

Inox

ÜBER DEN WEIN

Dolcetto, wörtlich der kleine Süsse, ist alles andere als ein süsser Wein – vielmehr überzeugt er mit saftiger Frucht, weichen Gerbstoffe und einem trocken-würzigen Charakter. In den Hügeln des Piemont – besonders rund um Alba – bringt diese autochthone Rebsorte lebendige Rotweine hervor, die schon jung grosse Trinkfreude bereiten. Der Dolcetto d'Alba Angeli stammt aus der besonderen Lage San Ponzio in der Gemeinde Barolo.

Agnolotti del Plin, Pizza, Lasagne, Rindscarpaccio mit Parmesanspänen,
Parmigiana

BESCHREIBUNG

Farbe

Klares, tiefes Purpurrot, mit violetten Reflexen.

Aromatik

Ausgeprägte Intensität der Aromen von roten Kirschen, Brombeeren, Pflaume, begleitet von Veilchen und einem Hauch von Mandeln. Leicht würzige Noten wie Lakritz, Gewürznelken und ein Hauch von Kräutern.

Körper

Trocken mit einer mittleren gut integrierten Säure, einer weichen, runden Gerbstoffstruktur und einem mittleren Körper. Eine schöne Aromenintensität am Gaumen von reifen Kirschen, Brombeeren, Pflaumen, unterstützt durch eine feine Würze im Nachhall. Mittlerer Abgang, frisch und fruchtbetont.

Gesamteindruck

Der Dolcetto Angeli zeigt ein gutes Gleichgewicht zwischen Frische, Frucht, Struktur, und ist typisch für die Rebsorte.



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