

Angeli Dolcetto d'Alba DOC

Frisch - sortentypisch - trinkfreudig



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft	Rebsorte
Italien	Dolcetto
Produzent	Verschlussotyp
Roberto Sarotto	DIAM
Jahrgang	Genussreife
2024	ab sofort
Flaschengrösse	Trinktemperatur
75 cl	14 - 17°C
Alkoholgehalt	Artikelnummer
13%	22095724
Kulinarik	Ausbau
Rehrücken, scharf gewürzten Gerichten, Aufschnittplatten	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 Refelxen, 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