

# 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.

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

## 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.



Mehr erfahren und jetzt bestellen  
[www.scherer-buehler.ch](http://www.scherer-buehler.ch)