

# Nativo Nebbiolo Langhe DOC

Dicht - körperreich - markant



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-buehler.ch

<b>Herkunft</b>	<b>Rebsorte</b>
Italien	Nebbiolo
<b>Produzent</b>	<b>Verschlussotyp</b>
Roberto Sarotto	DIAM
<b>Jahrgang</b>	<b>Genussreife</b>
2023	ab 2024
<b>Flaschengrösse</b>	<b>Trinktemperatur</b>
75 cl	14 - 17°C
<b>Alkoholgehalt</b>	<b>Artikelnummer</b>
14.5%	22195723
<b>Kulinarik</b>	<b>Ausbau</b>
Passt zu geschmorten Pouletschenkel oder einem Tatar	Inox / Barrique



## ÜBER DEN WEIN

Die Hügelketten der Langhe klettern bis 600 m ü.M. Sie bestehen hauptsächlich aus Ton- und Mergelböden. Die reinsortigen Weine müssen zumindest 85% der jeweiligen Sorte, sowie max. 15% andere zugelassene enthalten. Gilt der Arneis als Königin der Langhe, ist der Nebbiolo bei den Rotweinen der König. Erstaunlicherweise beschränkt sich der Anbau praktisch nur aufs Piemont. Ihren Namen hat die Sorte vom ital. Wort „nebbia“ (Nebel). Gemeint ist damit ein milchiger Schleier auf der Beere im Endstadium der Reife, so als wäre sie von einem zarten Nebel umgeben.

Qualität: Noch verschlossen, karaffieren lohnt sich, Wein Wein mit schöner Zukunft.

## BESCHREIBUNG

### Farbe

Farbe: Sattes Granatrot mit starken Violettereflexen.

### Aromatik

Aromatik: Intensive, komplexe Nase nach Sauerkirschen, Weichseln, Brombeeren und Trüffeln, zarte Ausbaunoten wie Goût de Goudron.

### Körper

Körper: Stoffig und körperreich im Gaumen, markante Aromen, feine mineralische Note.



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