

Nativo Nebbiolo Langhe DOC

Sortentypisch - fruchtig - elegant



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft Italien	Rebsorte Nebbiolo
Produzent Roberto Sarotto	Verschlusstyp DIAM
Jahrgang 2023	Genussreife ab 2024
Flaschengrösse 75 cl	Trinktemperatur 14 - 17°C
Alkoholgehalt 14.5%	Artikelnummer 22195723
Kulinarik Pasta, Parmigiana, Lasagne, Risotto	Ausbau Inox / Barrique

ÜBER DEN WEIN

Der Nativo Langhe Nebbiolo stammt aus dem Herzen des Piemonts, genauer gesagt aus der Region Langhe. Die Trauben wachsen in den Gemeinden Novello und Barolo auf Höhenlagen von etwa 400 Metern über dem Meeresspiegel. Das Terroir zeichnet sich durch lehmig-kalkhaltige Böden aus, die den Weinen eine feine Mineralität verleihen. Das kontinentale Klima mit mediterranen Einflüssen sorgt für ideale Bedingungen für den Anbau der Nebbiolo-Traube, die für ihre Eleganz und Struktur bekannt ist. Die Weinberge sind nach Süden bis Südwesten ausgerichtet, was eine optimale Sonneneinstrahlung gewährleistet und die Trauben gleichmäßig reifen lässt.

Qualität: Ein harmonischer Nebbiolo mit guter Balance zwischen Frucht, Säure und Gerbstoffen.

BESCHREIBUNG

Farbe

Klares, helles Rubinrot mit violetten Reflexen

Aromatik

Mittelkräftige Aromen von roten Früchten wie Kirschen und Himbeeren, ergänzt durch florale Noten von Veilchen sowie leichte würzige Nuancen von Gewürznelke und getrockneten Kräutern. Dezent Anklänge von Leder und Tabak sind ebenfalls wahrnehmbar.

Körper

Trocken, mit lebendiger Säure, schlankem Körper und präsenten, gut eingebundenen Gerbstoffen. Die Aromen roter Beeren setzen sich fort, begleitet von subtilen würzigen Noten und einem Hauch Mineralität. Der Abgang ist von mittlerer Länge.



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