

Nativo Nebbiolo Langhe DOC

Dicht - körperreich - markant



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

Passt zu geschmorten Pouletschenkel
oder einem Tatar

Ausbau

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