



2020 Pio Cesare Nebbiolo Langhe DOC

Artikelnummer: 153025

Charakteristik

Der Geruch:

Ein fulminanter Rotwein mit großem Reifepotential und extrareicher Substanz. Im Glas granatrot. Das delikate Bukett schmeichelt dem Geruchssinn mit Kompositionen aus reifen, saftigen Kirschen und dunkler Beerenfrucht. Zarte Noten von Vanille, elegant eingebundene Holztöne untermalen die Fruchtfülle des Duftstraußes.

Am Gaumen:

Am Gaumen mit festem, fein-würzigem Körper umhüllt von lieblichen Tanninen und straffer Säurestruktur. Aromareich, gehaltvoll und vollmundig.

Lagen, Bodenart und Exposition

Pio Cesare produziert seit 135 Jahren in seinen alten Kellern im Zentrum der Stadt Alba. Das 70 Hektar große Weingut liegt in in den bestbewerteten Regionen des Piemont. Erzeugt werden Weine höchster Qualität.

Geschmacksrichtung

Trocken

Rebsorten und Klone

Nebbiolo

Die Trauben werden für diesen Wein streng selektiert. Klassische Gärung im Edelstahltank für 20 Tage. 24 Monate wird der Wein in französischem Eichenholz ausgebaut, zu 20% in kleinen Barriques und zu 80% in größeren Holzfässern. Dicht verwobene, füllige und herrlich ausbalancierte Textur ist das Resultat.

Analytische Werte

Restsüße : 0,3 g/l / Säuregehalt : 5,6 g/l / Alkoholgehalt 14,5 Vol. % /

Speisenempfehlung

Diese Weinspezialität passt zu Rindfleischgerichten, Rindergulasch und Rinderschmorbraten

Servierempfehlungen

Trinktemperatur 16 - 18 Grad