



## Barolo Trèsüri 2020

CHF 42.00 | 10 cl = CHF 5.60

Der Wein zeigt im Glas ein warmes Rubinrot mit Granatreflexen. In der Nase fein und elegant mit schönen Nuancen von Kirsche, Rose und Süssholz. Am Gaumen zeigt sich Trèsüri voll und harmonisch mit weichen Tanninen und endet in einem langen Finale.

|                 |                                             |
|-----------------|---------------------------------------------|
| Produzent       | Mauro Sebaste                               |
| Kategorie       | Rotwein                                     |
| Land            | Italien                                     |
| Region          | Piemont                                     |
| Subregion       | Barolo                                      |
| Klassifizierung | DOCG                                        |
| Jahrgang        | 2020                                        |
| Flaschengrösse  | 75 cl                                       |
| Alkohol         | 14.5 %                                      |
| Trinktemperatur | 15° - 18°                                   |
| Lagerfähigkeit  | bis 2035                                    |
| Traubensorten   | Nebbiolo                                    |
| Allergie-Infos  | enthält Sulfite                             |
| Artikelnummer   | 321522                                      |
| Passt zu        | Schmorgerichten, Käse, gereiftem Käse, Rind |



### Vinifikation

Vinifikation während 12 bis 16 Tagen in thermoregulierten Stahltanks.

### Terroir

Die Nebbiolo-Trauben für den Trèsüri stammen aus drei Weinbergen, in denen lehmhaltige Böden den Charakter des Weines bestimmen.

### Geschichte

Mauro Sebaste und seine zwei Töchter Sylla und Angelica führen dieses familiäre Weingut in Alba.

