



Barolo Trèsvüri 2015

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 Trèsvüri voll und harmonisch mit weichen Tanninen und endet in einem langen Finale.

Produzent	Mauro Sebaste
Kategorie	Rotwein
Land	Italien
Region	Piemont
Klassifizierung	DOCG
Jahrgang	2015
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	14.5 %
Trinktemperatur	15° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2027
Traubensorten	Nebbiolo
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	312665
Passt zu	Käse, gereiftem Käse, Rind



Vinifikation

Vinifikation während 12 bis 16 Tagen in thermoregulierten Stahltanks.

Terroir

Die Nebbiolo-Trauben für den Trèsvüri 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.

