

Nebbiolo delle Langhe DOC

Der Nebbiolo ist die Vorzeigerebsorte des Piemont. Er gedeiht nur hier so gut, nirgends sonst auf der Welt lassen sich daraus erwähnenswerte Weine keltern. Er reift für mindestens zwölf Monate im Holzfass und baut dort die zuvor kräftige Säure ab. Gerade seine drahtige Struktur macht ihn bei Kennern beliebt. Im spannenden Kontrast dazu steht der zarte Duft nach Wildrosen und Veilchen.

Erzeuger:	Azienda Agricola Erbaluna
Anbaugebiet:	Langhe
Rebsorte:	Nebbiolo
Jahrgang:	2022
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + 3-4 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Italien
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Passt zu:	deftiger Pasta und Aufläufen
Artikel-Nr.	29020
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	IT-BIO-006
Schweflige Säure frei (mg/l)	0
Gesamtsäure (g/l)	5,4
Restzucker (g/l)	1,3
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	76
Vorhandener Alkohol (Vol%)	14,3
Weinstil	Holzfass

