



Marco Bonfante, Dolcetto d'Alba, DOC Piemonte, 2017, Piemont

Italien - Piemont

Jahrgang 2017 - 0,75 Liter - Vol 13,5%

Enthält Sulfite

€ 11,93 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 8,95

Artikel: 2017 Dolcetto d'Alba DOC Piemont M. Bonfante

Land: Italien

Anbaugebiet: Piemont

Kategorie: Rotwein

Klassifizierung: DOC

Erzeuger: Marco Bonfante S.r.l.

Rebsorte: 100% Dolcetto

Beschreibung: Helles Rubinrot im Glas. In der Nase frische und typische Aromen von roten Früchten, wie Kirsche und Sauerkirsche. Im Gaumen trocken, mit einer guten Balance zwischen Säure und Alkohol, die diesen Wein frisch und sehr gefällig machen.

Alkohol: 13,5%

Restzucker: 0,2 g/l

Säure: 5,98 g/l

Trinktemperatur: 16° - 18 °C, aber auch frisch bei 14 °C an warmen Sommertagen.

Serviervorschläge: Zu Pastagerichten, Pizza und weißem oder rotem Fleisch.

Vinifikation: Die abgepflückten Trauben werden entrappt und gepresst mit einer nachfolgenden Aufweichung auf den Schalen für circa 10/12 Tage. Danach wird der Dolcetto d'Alba im Edelstahltank bis zur Abfüllung gelagert und verfeinert.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Italien

Unternehmen: Marco Bonfante S.r.l.

Anschrift: Str. Vaglio Serra, 72, 14049 Nizza Monferrato AT, Italia

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 01.01.2021