LANGHE NEBBIOLO 2018

Oddero Luigi & Figli, Piemont

GESCHMACK

Süße	gering	●○○○○	hoch
Säure	gering	●●●●●	hoch
Körper	schlank	●●●●●	voll
Reife	jugendlich	●●●●●	voll gereift
Intensität	verhalten	●●●○○	ausgeprägt
Mineralität	gering	●●●●○	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	●○○○○	sehr viel Holz
Komplexität	gering	●●●●○	hoch
Länge	kurz	●●●●●	sehr lang

AROMEN

Schwarze Kirsche
Schwarze Joha.
Tee
Veilchenblüte
Schwarzer Pfeffer
Gewürznelke
Stein
Räucherschinken

ANLASS

besonders lagerbar
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2020 bis 2033
14 bis 16°C
großes Rotweinglas Bordeaux

STIL

körperreich
erfrischende Säure
zupackendes Tannin
trocken

WEINBAU

Rebsorten	Nebbiolo

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Lagerung	teils kleine und große Holzfässer

BEWERTUNG

einfach geniessen	91/100