

LANGHE NEBBIOLO 2023



Burlootto, Commendatore G. B., 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

2025 bis 2048
12 bis 14°C
ein bis drei Stunden dekantieren
großes Rotweinglas Bordeaux

STIL

körperreich
finessenreich
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

großes gebrauchtes
Holzfass

BEWERTUNG

einfach genießen 91/100
Parker Wine Advocate 92/100
Winespectator 92/100