

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