LANGHE NEBBIOLO 2022

Massolino, 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

STIL

körperreich
finessenreich
erfrischende Säure
zupackendes Tannin
trocken

ANLASS

besonders lagerbar
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2047
12 bis 14°C
ein bis drei Stunden dekantieren
großes Rotweinglas Bordeaux

WEINBAU

Rebsorten Nebbiolo

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung
ausgedehntes Hefelager

Ausbau Verzicht auf Filtration und Schönung
minimale Zugabe von Schwefel

Lagerung großes gebrauchtes Holzfass