

## ARMANDO PIAZZO

Barolo DOCG – 1,5L Magnum

<b>JAHRGANG</b>	2013
<b>ANBAULAND</b>	Italien
<b>REGION / LAGE</b>	Piemont
<b>REBSORTE (N)</b>	Nebbiolo
<b>GESCHMACK</b>	Trocken
<b>VINIFIKATION</b>	
<b>PRÄMIERUNG</b>	
<b>CHARAKTER</b>	

Dieser 2 Jahre im Holzfass gereifte Wein und danach noch mehrere Jahre auf der Flasche gelagert, besticht durch feine Fruchtaromen (Cassis, Heidelbeeren), dezentem Blumenduft (Veilchen, Rosen) und einer kräftigen Struktur geprägt durch eine intensive Fruchtsäure und kräftige Tannine die langes Lagerpotenzial verspricht.

**EMPFEHLUNG** Traditionell zu intensivem Wildfleisch. Aufgrund seiner kräftigen und vollmundigen Struktur passt er hier am besten.

**SERVIERTEMP.** 17 - 19 °C

**INFO** Das traditionsreiche Familien-Weingut Armando-Piazza verfügt über ca. 70 Hektar Weinberge rund um Alba, sowie im Roero Gebiet und in den weltberühmten Weinlagen von Barolo, in denen v.a. die gebietstypische Nebbiolo-Traube angebaut wird. Armando Piazza legt als traditionelles Familienweingut höchsten Anspruch an die Qualität, die sich in seinen Weinen widerspiegelt. Barolo Weine bedürfen einer gewissen Reife um mit zunehmendem Alter ihre Komplexität und Aromenvielfalt entfalten zu können.



**ANALYSE** Säure 6 g/l Restzucker 1 g/l



>> Zur Website der Firmengruppe  
<http://www.bernard-massard.de>

Alkohol 13,5 % vol

**Inhalt / Fl. je Karton** 1,5 L | 6

**EAN FI.** 4008077240561