



Sfursat ***** Stelle DOCG

Nino Negri Italien, Veltlin

CHF 69.50

Vinifikation

Ausbau für 16 Monate im französischen Barrique

Charakter

Über der klaren und straffen Struktur eines grossen Nebbiolo-Weines entfaltet sich mit viel Schmelz die vielschichtige Aromatik dieses Sforsat: Noten von überreifen Früchten (Pflaumen, Brombeeren) und perfekt eingebundene Ausbauaromen bezaubern Nase und Gaumen. Der Abgang ist geprägt von den griffigen Tanninen, die in einem schönen Crescendo ausklingen, wobei der beträchtliche Alkoholgehalt nie aufdringlich erscheint. Dieser profilierte Wein mit Ecken und Kanten tritt als würdiger Begleiter Ihres Festessens auf.

Konsumhinweis

Lamm-Gigot, Gulasch mit Spätzli, Wild wie Rehrücken, würziger Hart-Käse

Technische Details

Traubensorten:	100% Nebbiolo
Trinkreife:	2025 - 2030
Alkohol:	15.5 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite

Bewertungen

2018	Gambero Rosso	3/3
2017	Gambero Rosso	3/3
2016	Gambero Rosso	3/3
2015	Gambero Rosso	3/3
2015	Wine Spectator	94/100
2013	Gambero Rosso	3/3
2007	Robert Parker	94/100



