



ONYX NOBILE

XVI

Eine subtile Mischung aus Kraft und Geschmeidigkeit, stark und fein zugleich. Eine kühne Assemblage von Barbera 2016 aus dem Piemont, der ein Jahr im Eichenfass gereift ist, und Diolinoir 2016, der emblematischen Rebsorte aus dem Wallis, ebenso 12 Monate in neuen Barriques verfeinert.

REBSORTE Barbera | Diolinoir

APPELLATION Rote Trauben

BOUQUET Fruchtiges Aroma von Kirsche, Pflaume, Holunder und schwarzer Johannisbeere

GAUMEN Intensive fruchtige Struktur, sehr typisch für die Rebsorte, die eine schöne Eleganz zeigt. Gut eingebettete und anhaltende Tannine und eine bemerkenswerte Länge im Gaumen.

ALKOHOLGEHALT 14.2% Vol. Alkohol

TEMPERATUR bei 16°-18° C.

LAGERUNG 5-10 Jahre

EIGNUNG Fleisch an Sauce (Coq au vin, geschmortes Fleisch), Rindsfilet im Teigmantel.

FLASCHE 75cl - 6 Flasche pro Karton

