



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Villa Pani Barbaresco Rio Sordo DOCG

Artikel-Nr: 122716

ANBAUGEBIET Italien / Piemont

REBSORTE(N) Nebbiolo

KLASSIFIZIERUNG Barbaresco DOCG

ERZEUGER Villa Pani

AUSBAU Ausgewählte Nebbiolo Trauben ausschließlich aus der Südwesten zugewandten Lage „Rio Sordo“, welche für mindestens 24 Monate nach der Ernte im Keller reifen. 9 Monate hiervon liegt der Wein in Holzfässern um ihm seinen einzigartigen Charakter und Komplexität zu verleihen.

VERSCHLUSS Kork

BESCHREIBUNG Der Wein besticht mit einer granatroten Farbe. Im Glas zeigen sich Noten von Kaffeebohnen, Lakritze und Vanille. Am Gaumen vollmundig und harmonisch, das Alterungspotenzial des Barbaresco spiegelt sich in seiner Komplexität wieder und endet mit einem samtigen Abgang.

SERVIEREMPFEHLUNG Ein idealer Begleiter zu roten Fleischgerichten, Wildspeisen, Pilzgerichten und kräftigem Käse.

SERVIERTEMPERATUR 18-20 °C



Die Klassiker des Piemont in der Neuinterpretation von Stella Grasso. Stella stammt aus einer alteingesessenen Winzerfamilie im Piemont und ist mit Wein groß geworden. Schon recht früh wurde ihr klar, dass Wein genau ihr Ding ist und so studierte sie an der renommierten Weinbauschule in Alba Önologie. Angestachelt von all dem, was sie Down Under über das Wine Making lernte, kam sie mit dem Ehrgeiz ins Piemont zurück, Weine zu erzeugen, die den Charakter ihrer piemonteser Heimat treu widerspiegeln, ohne unerfahrene Weinliebhaber abzuschrecken. „Interpretato da Stella Grasso“ heißt es auf den Etiketten der Villa Pani Weine. Und genau das ist es, was sie so besonders macht. Auf den kalkhaltigen Lehmböden gedeihen die unvergleichlichen Barolos zwischen den Hügellandschaften von Asti und Alessandria. Auf dem einzigartigen Terroir finden sich Rebstöcke im Alter von bis zu 40 Jahren, welche authentische Weine mit Struktur und Komplexität hervorbringen.

