



# EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

## Villa Pani Barolo DOCG

Artikel-Nr: 122715

ANBAUGEBIET Italien / Piemont

REBSORTE(N) Nebbiolo

KLASSIFIZIERUNG Barolo DOC

ERZEUGER Villa Pani

**AUSBAU** Die Lagen der Nebbiolo Trauben liegen rund um das bekannte Barolo.

Die Gärung erfolgt in französischen Barriques von 225 Liter für 38 Monate und verleiht dem Rotwein seine komplexe Struktur.

VERSCHLUSS Kork

**BESCHREIBUNG** Der Wein hat eine granatrote Farbe. In der Nase findet seine Komplexität bereits Anklang mit würzigen Noten von Lakritze, roten Früchten und Karamell. Am Gaumen besticht er vollmundig und robust mit ausgewogenem Abgang.

**SERVIEREMPFEHLUNG** Ein idealer Begleiter zu gebratenem Fleisch, gereiftem Käse und Gerichten mit weißem Trüffel.

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.



Joh. Eggers Sohn GmbH • Konsul-Smidt-Str. 8 J • 28217 Bremen • 0421 / 830 14 60 • info@eggerssohn.com • www.eggerssohn.com

EIN UNTERNEHMEN DER



EGGERS & FRANKE GRUPPE