



## BACCANERA

**Art.-Nr. LZ 02-15**



<b>Weingut:</b>	Lo Zoccolaio
<b>Jahrgang:</b>	2014
<b>Appellation:</b>	DOC Langhe
<b>Region:</b>	Piemont
<b>Land:</b>	Italien
<b>Rebsorte(n):</b>	40% Barbera, 30% Merlot, 20% Nebbiolo, 10% Cabernet
<b>Füllmenge:</b>	750 ml
<b>Alkohol:</b>	14 Vol.-%
<b>Restzucker:</b>	2 g/l
<b>Säure:</b>	5,8 g/l
<b>Ausbau:</b>	Holzfass
<b>Trinktemperatur:</b>	18.0 - 20.0 °C
<b>Beschreibung:</b>	Die beiden lokalen Sorten Nebbiolo und Barbera sorgen für jede Menge piemonteser Charakter, während die internationalen Sorten Cabernet Sauvignon und Merlot jede Menge Fruchtdichte garantieren. Der rubinrote Wein bringt ein Fruchtbouquet aus Waldfrucht und roter Pflaume, sowie vegetative und würzige Note mit. Im Geschmack überzeugen Frische, Würze und Vollmundigkeit mit angenehmen Tanninen, einer schönen Struktur und einem langen Abgang. Ideal zu rotem Fleisch, Wild und mittelreifem Käse.