







Langhe DOC

## Nebbiolo "No Name" 2022 Borgogno

**CHF 39.00**

 75cl  
 14%  
 Piemont  
 Nebbiolo  
**AN** 45077522

### Vinifikation

Ausbau in grossen Eichenfässer für 10 Monate, danach 3 Monate Flaschenreifung.

### Degustationsnotiz Nase

ätherische Nase, reife Pflaumen, Unterholz, Tabak, leicht Leder

### Degustationsnotiz Gaumen

vollmundiger Auftakt, kräftig und gehaltvoll, intensives Tannin, langanhaltender Abgang.

### Passt zu

Herzhafte Pastagerichte, klassische Piemonteser Küche

### Trinkreife

Jahrgang + 12 Jahre

### Produzent

Das Weingut Borgogno gehört zu den ältesten im Piemont und wurde bereits 1761 gegründet. Im Hause Borgogno verbindet man das Wissen der jahrhundertealten Tradition mit neuen technischen Entwicklungen, was eine stets ausgezeichnete Qualität der Weine garantiert.

Die erstklassigen Weine, insbesondere der berühmte Barolo von Borgogno, überzeugen mit ihrem typisch reichen Charakter und den vollen Geschmacksnoten. Sie sind viele Jahre haltbar - «un obbligo» für jeden Weinkeller!

### Region

Das Piemont – die Region der höchsten Berge, der grössten Weine, des längsten Flusses und der vielleicht besten Küche Italiens. Es gliedert sich geologisch in drei Landschaften: Das Hochgebirge des Westalpenbogens, die flache Po-Ebene und das südländische Mittelgebirge des Monferrato und der Langhe. So ergibt sich eine Gesamtreibfläche von rund 47'000 Hektaren. Darauf werden insbesondere die Sorten Nebbiolo (Barolo und Barbaresco) sowie Moscato, Arneis, Cortese und Roero angebaut.