

Balurda

LANGHE

KONTROLLIERTE HERKUNFTSBEZEICHNUNG

- **Rebsorte:** Assemblage aus Barbera, Dolcetto und Nebbiolo.
- **Ertrag:** 10.000kg/ha (gemäß Weingesetz).
- **Erziehungsform:** Guyot.
- **Lese:** Ende Oktober.
- **Erzeugergebiet:** Cossano Belbo.
- **Farbe:** Zu granatroten tendierendes rubinrot.
- **Duft:** Intensiv und delikates.
- **Geschmack:** Trocken, voll, robust und leicht tanninhaltig.
- **Effektiver Alkoholgehalt:** 13-14Vol.%.
- **Weinbereitungsmethode:** Maischegärung mit langer Lagerung auf den Schalen.
- **Ausbau:** 12 Monate im Holzfass und 6 Monate in der Flasche.
- **Abfüllung in Flaschen:** Circa 2 Jahre nach der Lese.
- **Lagerung:** Liegend bei Raumtemperatur.
- **Kulinarische Verbindungen:** Anspruchsvolle Hauptgerichte mit Wild, Braten und lang gereifter Käse.
- **Servier-Temperatur:** 18-20°C.
- **Flaschenformat:** 750 ml.
- **Verpackung:** Packung mit 2 bis 6 Flaschen.
- **Rat:** Um alle seine Aromen voll zur Geltung kommen zu lassen, sollte er mindestens 1 Stunde vor dem Servieren entkorkt werden.

