



# Liebe Wein- & Prosecco-LiebhaberInnen

*VINI D.O.C.- Schweiz möchte es nicht verpassen Ihnen zu den kommenden Festtagen unsere excellenten Weine und Prosecco's anzubieten.*

*Ein besonderes Vergnügen ist der exklusive vollmundige **Barolo „Serralunga“** z.B. in der 1.5L Magnum Flasche für das Festtagsessen.*

*Für den Apéro empfehlen wir einen hervorragenden prickelnden Prosecco „Villa Jolanda“ der in der 0.75L, 1.5L Magnum und 3.0L Jeroboam Flaschen erhältlich ist.*

## **Barolo „Serralunga“**

**TRAUBEN SORTE**  
100% Nebbiolo

### **WEINKELTERUNG**

Die Trauben werden im Oktober von Hand im Weinberg gelesen. Zu Beginn findet die Gärung bei einer kontrollierten Temperatur von 28-30°C in den Stahltanks statt. Die Einweichung dauert 10 Tage, die Malolactic Gärung tritt im November auf.

### **VERFEINERN IM HOLZ**

Der Wein wird dann in Französischen Eichenfässer und 3000 L Slavonian Eichenfässer abgefüllt.

### **TASTING ANMERKUNGEN**

In hohem Grade konzentriert, tiefrot in der Farbe mit Granat hebt hervor. Die Nase gibt ein wundervolles Aroma der Rosen frei. Es ist ein sehr gut ausgeglichener und abgerundeter Wein, mit den weichen nicht aggressiven eleganten Gerbsäuren. Hoher Alkoholgehalt mit einer dicht gesponnenen Struktur aber ohne übermäßige Eiche auf dem Gaumen. Der Wein drückt die typischen Eigenschaften von Nebbiolo und von seinem Terrain aus.

**SERVIER TEMPERATUR**  
18°C

*Wir wünschen Ihnen frohe Festtage und viel Vergnügen mit einem guten Glas Wein.*

*Herzliche Grüsse*

**René Fux**