

Plozza No. 1 Numero Uno Terrazze Retiche di Sondrio IGT 75 cl 16%

Plozza Italien Lombardei 75 cl 16% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein kraftvoller Nebbiolo mit intensiven Aromen von Rosinen, Pflaumenkompott, Nelken und schwarzem Pfeffer. Am Gaumen komplex mit Noten von Pflaumen, Vanille, Zimt und Apfelkompott. Geschmeidig und kraftvoll mit gereiften Tanninen und langem Finale.

Servierempfehlung

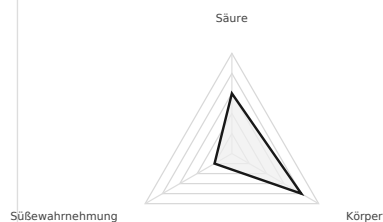
Bei 16–18 °C servieren.

Passt zu

Passt zu gegrilltem Rindfleisch und Lammkarree.

Genussempfehlung

Ideal für besondere Anlässe und als Begleiter zu festlichen Mahlzeiten.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
 und vollständige
 Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild		Struktur		Stil und Charakter		Aromatik	
Glanz	Brillant	Säure	Mittel	Stil	Fruchtbetont, Würzig, Holzwürzig, Komplex, Kraftvoll	Florale Noten	Veilchen
Klarheit	Klar	Alkoholwahrnehmung	Wärmend			Frucht	Kirsche, Himbeere, Pflaume
Farbintensität	Tief	Balance	Harmonisch			Weitere Aromen	Tabak, Kaffee
Perlage / Still	Still	Körper	Voll			Gewürze	Schwarzer Pfeffer, Nelke, Zimt, Vanille
Farbton	Rubinrot	Süßewahrnehmung	Trocken				
Viskosität	Hoch	Tannin	Hoch				
		Tannincharakter	Reif				
		Textur	Samtig				

Abgang		Vinifikation		Servieren		Begleitung	
Charakter	Samtig, Komplex, Intensiv, Würzig	Barrique	Barrique-Ausbau, Neues Barrique, Französisches Barrique	Dekantieren	30 bis 60 Minuten dekantieren	Speisenbegleitung	Rindfleisch, Lamm, Wild, Hartkäse, Schmorgerichte
Länge	Lang	Holzausbau	Im Holz ausgebaut, Neues Holz, Französische Eiche	Glas	Bordeauxglas		
				Serviertemperatur	Temperiert servieren		