



## Noï

DOC Colli di Rimini, San Patrignano, 2016

750 ml

**CHF 19.90**

Art-Nr. 35115716

Dunkles Rubinrot. Reichhaltige Aromen roter und schwarzer Früchte, Zimt und Tabak. Am Gaumen mit viel reifer Frucht, die mit feinen, gut eingebundenen Holznoten unterlegt ist. Ein finessenreicher Wein mit kräftiger, ausgewogener Struktur. Ausdruckstarkes, langes Finale.

Herkunft:	<b>Italien / Emilia-Romagna</b>
Traubensorte:	<b>Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot</b>
Genussreife:	<b>3 bis 8 Jahre</b>
Servicetemperatur:	<b>16 bis 18 °C</b>
Trinkempfehlung:	<b>Fegato alla veneziana, Knuspriges Poulet aus dem Ofen, Spaghetti alla bolognese, Pilzragout</b>
Vinifikation:	<b>lange Maischegärung, Gärung im Stahltank, Untertauchen des Tresterhuts</b>
Ernte:	<b>Handlese, Strenge Selektion</b>
Ausbau:	<b>in Tonneau (Doppelbarrique), ein Teil im Barrique/ Pièces, einige Monate Flaschenlagerung</b>
Ausbaudauer:	<b>12 Monate</b>
Volumen:	<b>14.5 %</b>



**Integrierte Produktion zertifiziert**



**Vegan**

# BAUR *au LAC* Vins

## Genussprofil

### Nasenprofil

#### Intensität



#### Blumigkeit



#### Fruchtigkeit



#### Würzigkeit



#### Holzeinfluss



#### Komplexität



## Gaumenprofil

### Auftaktfülle



### Säure / Saftigkeit



### Tannine



### Körper



### Abgangslänge

