



3101 - Roero Arneis - 2020
Weißwein - DOCG - trocken - Giacosa Fratelli

Rebsorte: Arneis

Arneis ist eine alte, autochtone Rebsorte aus der Umgebung von Alba. Ein duftendender, leicht aromatischer, angenehmer Wein von großer Feinheit. Er besticht mit seiner strohgelben Farbe und intensiven weißblütigen Aromen in der Nase, am Gaumen ist er trocken, samtig und säurearm.

0,75 l Flasche: € 11,80



3117 - Dolcetto d'Alba - 2019
Rotwein - DOC - trocken - Giacosa Fratelli

Rebsorte: Dolcetto

Aromen von Waldbeeren und Sauerkirschen, begleitet von floralen Noten wie Veilchen und Wildrose. Er bietet ein harmonisches und komplexes Gleichgewicht der Tannine und eine gute Säure, gefolgt von einem langen ansprechenden Abgang mit einem Hauch von Mandel.

0,75 l Flasche: € 10,50



3111 - Maria Gioana Barbera d'Alba - 2015
Rotwein - DOC - trocken - Giacosa Fratelli

Rebsorte: Barbera

Schon im Bouquet verrät er eine hohe Konzentration, zeigt ein breites Spektrum von Fruchtaromen, Nuancen von Kaffee und Tabak, verbunden mit einer delikaten Holznote. Am Gaumen ist er üppig, geschmeidig und zeigt schönen Schmelz. Die Gerbstoffe sind bereits gut abgerundet. Ausbau im Barrique. Gewidmet ist er Maria Gioana, einer Figur aus einem alten piemontesischen Volkslied. Die Frau trank gerne Wein, brachte auf diese Weise alle Beschwerden zum Verschwinden und musste nie einen Arzt aufsuchen.

0,75 l Flasche: € 15,20



3192d - Barolo - 2016
Rotwein - DOCG - trocken - Giacosa Fratelli

Rebsorte: Nebbiolo

Die Farbe des Barolo ändert sich mit der Reifung von granatrot zu ziegelrot. In der Nase voll und persistent, blumig mit Erinnerung an die Rose, komplex bis hin zu Leder und Teer. Am Gaumen mit großzügigem Körper, harmonisch und auch samtig. Und dennoch bleibt er immer fordernd!
 Ausbau: 24 Monate im Holzfass

0,375 l Flasche: € 15,90



3192 - Barolo - 2016
Rotwein - DOCG - trocken - Giacosa Fratelli

Rebsorte: Nebbiolo

Die Farbe des Barolo ändert sich mit der Reifung von granatrot zu ziegelrot. In der Nase voll und persistent, blumig mit Erinnerung an die Rose, komplex bis hin zu Leder und Teer. Am Gaumen mit großzügigem Körper, harmonisch und auch samtig. Und dennoch bleibt er immer fordernd!
 Ausbau: 24 Monate im Holzfass

0,75 l Flasche: € 28,50