



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Elio Grasso „Gavarini“ Nebbiolo Langhe DOC

Artikel-Nr: 120355

ANBAUGEBIET Italien / Piemont

REBSORTE(N) Nebbiolo

KLASSIFIZIERUNG DOC

ERZEUGER Elio Grasso

AUSBAU Nach der Gärung lagert der Wein für weitere 8 Monate im Tank.

VERSCHLUSS Kork

BESCHREIBUNG In der Nase lockt der Wein mit einem attraktiven Bukett nach Himbeeren und Blütennoten. Am Gaumen präsentiert er sich saftig und geschmackvoll. Durch die feinen und gut balancierten Tannine wirkt der Wein zudem samtig und elegant.

SERVIEREMPFEHLUNG idealer Begleiter zu Pasta mit würzigen Saucen und italienischen Fleischspezialitäten

SERVIERTEMPERATUR 16-18 °C



Als Elios Vater Giuseppe 1983 mit 92 Jahren verstarb, stand Elio vor der Frage, seine Karriere in einer Turnier Bank fortzusetzen, oder auf das Familienweingut in Monforte d'Albe zurückzukehren, auf dem er seine Kindheit verbracht hatte. Er entschied sich gegen die Abgase und die Hektik der pulsierenden Metropole und für die 18 Hektar feinste Nebbiololagen, welche zu den besten Piemonts zählen. Elio hatte seinem Vater zwar immer mal wieder über die Schulter gesehen, aber ein versierter Winzer war er nicht. Also machte er sich daran, alles in Erfahrung zu bringen, was es braucht, um sich seinen großen Traum zu erfüllen: irgendwann in einem Atemzug mit dem Gajas, Giacosas und Conternos genannt zu werden. Er renovierte das Weingut und brachte die Weinberge in mühevoller Kleinstarbeit auf Vordermann. Seine Rebstöcke sind heute durchschnittlich 20 Jahre alt und bringen so ziemlich das Beste hervor, was das Piemont zu bieten hat.

