

2025

Dolcetto d'Alba Le Querce

Agricola Molino · Italien



Der Dolcetto d'Alba Le Querce stammt von den südöstlichen Hängen des Ausario-Hügels in Treiso, wo das Terroir mit kalkhaltigen Tonböden und optimalem Mikroklima perfekte Bedingungen für diese autochthone Rebsorte schafft. Rubinrot leuchtend entfaltet er ein fruchtiges und intensives Bouquet mit Noten von Maraska-Kirschen, Rosen und einem Hauch von Tabak. Am Gaumen zeigt er sich vollmundig, harmonisch und ausgewogen, während der Abgang mit feiner Mandelnote seine Frische unterstreicht. Die Kombination aus Tradition und sorgfältiger Vinifikation macht diesen Dolcetto zu einem ausdrucksstarken Vertreter seiner Region. Jetzt entdecken – authentischer Dolcetto aus dem Herzen des Piemonts!

Weindaten

Jahrgang	2025
Zertifikat	In Umstellung
Alkoholgehalt	13 % vol
Trauben	Dolcetto
Trinktemperatur	14-16 °C
Allergene	Sulfite
Erzeuger	Agricola Molino S.S.A.
Region	Piemont

ADRESSE

Weinzeit Weindepot OG
Mariahilfstraße 29
6900 Bregenz
Tel.: +43 664 348 4428
office@weinzeit.at

ÖFFNUNGSZEITEN

Freitag
09:00 - 13:00 Uhr
14:00 - 18:00 Uhr

Samstag
09:00 - 13:00 Uhr

Oder Sie vereinbaren einfach telefonisch einen Termin.

Bio, von der Rebe bis ins Glas.



AT - BIO - 301