

## Produzent/Marke

#### Armando Parusso

Der Name Parusso steht für ungewöhnliche, neue Wege auf der Grundlage bewährter, zum Teil vergessen geglaubter Methoden und Traditionen. Die Geschwister Marco und Tiziana Parusso haben das Unternehmen in Montforte d'Alba vom Vater übernommen und führen die Tradition fort, tief verbunden mit den eigenen Wurzeln, aber stets unkonventionell und innovativ. Hinter jedem Parusso-Wein stehen harte Arbeit, bedingungslose Leidenschaft und das Streben nach höchster Qualität und stetiger Verbesserung. Heute stellt das Haus Parusso sehr elegante, harmonische und seidenweiche Weine her, deren starke Persönlichkeit die gesamte Erfahrung, das Wissen und die Werte widerspiegelt, für die der Name Parusso steht.

# Parusso Armando, 2019

Barolo DOCG Perarmando

Herkunft Region Piemont Italien

Rebsorten Nebbiolo

Trinktemperatur

16 - 18°C

Allergenhinweis Alkoholgehalt

Enthält Sulfite 14.5%

#### Charakter

Gehaltvoll, nachhaltig, ausgewogen und fruchtig: Dieser kraftvolle Barolo überzeugt mit seiner typisch ziegelroten Farbe und einem recht kräftigen und komplexen Bukett von Zwetschge, Sauerkirsche, dunklen Beeren und Dörrobst. Im Gaumen zeigt er eine schöne Frische, markante Tannine und einen harmonischen, weichen und runden Körper. Die prägnante Frucht wird ergänzt durch schöne Röst- und Vanillenoten, einen Hauch von Veilchen und Mineralik; der Abgang ist lang und nachhaltig.

### Weintyp



Die Ausgewogenen





Die Nachhaltigen



## Passt zu



Pasta mit Fleisch



Rindfleisch mit dunklen Kalbfleisch mit dunklen Saucen, auch gegrillt oder gebraten



Saucen



Wildfleisch mit dunklen Saucen, auch gegrillt oder gebraten