



**Paul Hayoz**  
**Weinhandlung AG**



## Notturnia 3 Autoctoni Farnese

MO EW

<b>Typ</b>	Rotwein
<b>Herkunft</b>	Italien, Abruzzen
<b>Ausbau</b>	Traditionelle Vinifikation, dann Ausbau während 12-18 Monate in französischen Eichenfässern
<b>Ausschanktemperatur</b>	16-18°C
<b>Traubensorten</b>	Montepulciano, Nerello Mascalese, Primitivo
<b>Grösse</b>	75 cl EG7
<b>Artikelnummer</b>	00307270

### Bemerkungen

Passt zu: Entrecôte Madagaskar, Lammnierstück an einer Senf-Pfeffersauce, Roastbeef

### Ausbau

Ausbau während 9-12 Mte. im Barrique aus französischer und amerikanischer Eiche, anschliessend Reifung in der Flasche, unfi ltriert

### Degustationsnotizen

Farbe: Tiefes Dunkelrot mit schwarzem Kern, markante Viskosität  
Aromatik Intensität: Intensiv, anhaltend und mit den betörenden Noten reifer Pflaumen, schwarzer Johannisbeeren und etwas Kakao, verführerisch würzig nach Nelke, Vanille, ein Hauch von Lakritz  
schwingt im Hintergrund Körper: Voluminös, auf den Punkt strukturiert, samtiges Tannin, idealen Balance zwischen Alkohol und Frische am Gaumen, langes, nachhaltiges Finale  
Qualität Grosses Reifepotential, schöner Schmelz