

CASCINA  
BONGIOVANNI



**Faletto** DOC, Langhe, Cascina Bongiovanni

Traubensorte: Barbera, Cabernet Sauvignon, Nebbiolo

Trinktemperatur: 18 – 20° C



## Ein Unikat

In meiner Heimat in Piemonte, werde ich mit edelsten einheimischen und nicht einheimischen Traubensorten gekeltert. Ich bin der Einzige in der Cascina Bongiovanni der geschnitten wird und genau aus diesem Grund bin ich von Jahr zu Jahr anders, jedoch mit demselben Ziel: fesselnd und verführerisch.

Das Geheimrezept verleiht mir einen unverkennbaren Geschmack nach süßem Holz, gedörrten Waldbeeren und Schwarzkirschen. So ein elegantes und nobles Cùvee findest du selten.

Mich genießt man besonders gerne zu allen **kräftigen Hauptspeisen** und allen **roten Fleischgerichten**, sowie zu **reifem** und **rezentem Käse**.

Ich bin wie die einjährigen Pflanzen. Jedes Jahr werde ich von neuem gemischt und jedes Mal bin ich eine neue Perfektion.