



BORGOGNO LANGHE BOMPÈ 2024

Art. nr 1043712

Pris 249,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Giacomo Borgogno

Ursprung Piemonte, Langhe, Italien

Varukategori Röda viner

Certifiering Ekologiskt

Förslutning Naturkork

Druvor Barbera

Alkoholhalt 14,5%

Sortiment Restaurang

Karaktär Fruktig, kryddig doft med inslag av röda bär mörka körsbär, viol, salvia och fat Kryddigt, fruktigt vin med inslag av mörka körsbär, fat, lakrits, örtkryddor och en liten sötta i eftersmaken.

Tillverkning Druvorna fick jäsa enbart med hjälp av den naturliga jästen i cementtankar i cirka 10 dagar vid en temperatur på 22-28 °C.

Lagring Efter avslutad jäsning lagrades vinet i 12 månader på stora slavonska ekfat.

Passar till Serveras till smakrika rätter av lamm- eller nötkött.



Om producenten

BORGOGNO ÅRETS VINHUS OCH VINNARE AV GYLLENE GLASET 2021

Giacomo Borgogno är inte bara ett av de äldsta vinhusen i Piemonte som grundades redan 1761, det har alltid räknats till de allra främsta. Borgognos unge vinmakare Andrea Farinetti har lovordats av vinkritikerna och hans viner får toppoäng och vinner guldmedaljer för sin höga kvalitet. 2021 utsågs Borgogno till Årets Vinhus av tidningen Allt om Vin och tog även hem utmärkelsen Gyllene Glaset som tidningen Allt om Mat står bakom.

Basen i verksamheten är nu som då, de mäktiga Barolovinerna på druvan Nebbiolo som givit Piemonte i nordvästra Italien sitt världsrykte. Tidigare var detta motspänstiga viner som krävde årtionden för att bli drickbara, idag är de fortfarande mycket lagringsdugliga men underbara att dricka även som unga.

Cesare Borgogno, som tog över ledningen för firman 1920, kom på idén att spara ett stort antal buteljer av varje årgång, för att släppas på marknaden i moget tillstånd. Den traditionen har man fortsatt följa och i dag har man kanske världens finaste samling av historisk Barolo.