



Barolo DOCG Falletto

Falletto di Bruno Giacosa

Der Olymp des Barolo: die Einzellage Falletto di Serralunga

Beschreibung:

Falletto di Serralunga ist ein „Barolo-Grand-Cru“, ein Ausnahme-Terroir für die Rebsorte Nebbiolo, die hier Dichte und Eleganz entwickelt, vergleichbar mit der Pracht und Grösse eines Syrah von der Côte-Rotie oder einem Pinot Noir aus dem Chambertin. Die knorrigen Stöcke stehen hier seit den 1970er-Jahren und bringen einen Wein mit viel Tiefe und deutlichen Gerbstoffen hervor, die Zeit brauchen und Potenzial verleihen, die Frucht ist muskulös und zugleich vollkommen schwerelos, ebenso kraftvoll wie fein.

Degustationsnotiz:

Passt zu:

Servieren Sie diesen Wein zu Lamm, Brasato, Rindsbäggli, Filet mit Trüffeln sowie Schmorgerichten. Ebenso passend zu Steinpilzgerichten und Linseneintopf.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Barolo
Ausbau:	34 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0%
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Artikelnummer:	0783520

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo DOCG Falletto

Falletto di Bruno Giacosa

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	34 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.