



Barolo DOCG

Truffle Hunter Leda, Bosio Family Estates

Barolo-Finesse für Trüffelnasen vom renommierten Weingut Bosio

Beschreibung:

Ein perfekter zugänglicher Barolo für Weingeniesser/innen, die sich an die komplexe Rebsorte Nebbiolo annähern. Die Königsrebsorte des Piemonts zeigt mit diesem Wein, dass ein Barolo auch viel Trinkspass machen kann. Besonders originell ist das Etikett mit dem Trüffel suchenden Hund. Mehr Piemont geht nicht.

Degustationsnotiz:

Mittleres Granatrot, leuchtend rubine Reflexe. Eine sehr offene, ansprechende Nase, die Aromen von Kirschen und reifen Pflaumen, aber auch etwas Unterholz und sanfte Röstaromen offenbart, schliesslich auch einige pfeffrige Noten. Samtweicher Auftakt, abgelöst von einer Barolo Frucht, die immer intensiver wird, nun auch Himbeeren und Preiselbeergelée, ergänzt durch reife Tannine, die noch etwas Grip zeigen, auch Noten von Milkschokolade und Wildleder; aromatisch nicht nachlassend bis ins lange haften bleibende Finale.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Barolo
Produzent:	Bosio Family Estates
Ausbau:	36 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Artikelnummer:	0925320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo DOCG

Truffle Hunter Leda
Bosio Family Estates

Herkunft:	Italien
Ratings:	James Suckling 90/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	36 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.