

Barbaresco DOCG

Asili, Falletto di Bruno Giacosa

Beschreibung:

Aromenprofil:

Passt zu:
Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

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

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Barbaresco
Produzent:	Falletto di Bruno Giacosa
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Artikelnummer:	0931619

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barbaresco DOCG

Asili
Falletto di Bruno Giacosa

Herkunft:	Italien
Ratings:	Parker 94+/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch