



Barbaresco DOCG

Asili, Falletto di Bruno Giacosa

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

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.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Italien

Subregion: Barbaresco

Produzent: Falletto di Bruno Giacosa

Alkoholgehalt: 15.0%

Artikelnummer: 0931622

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barbaresco DOCG

Asili

Falletto di Bruno Giacosa

Herkunft: Italien

Ratings: James Suckling 98/100, Decanter 96/100, Score 19/20

Alkoholgehalt: 15.0%

Servier: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.