



Barolo DOCG

Bricco Rocche, Ceretto (Bio)

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: Barolo

Produzent: Ceretto (Bio)

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: IT BIO 015 2378

Alkoholgehalt: 14.5%

Rebsorte(n): 100% Nebbiolo

Artikelnummer: 1053418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo DOCG

Bricco Rocche
Ceretto (Bio)

Herkunft:	Italien
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: IT BIO 015 2378
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.