



Barolo DOCG

Arione, Enzo Boglietti

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Sattes Rubinrot mit orangen Reflexen; im Bouquet dunkle Beeren und Noten von Unterholz, Teer und Gewürzen; im Mund intensive und komplexe Frucht- und Gewürztöne, mit einer gewaltigen Länge. Ausgewogen, mit schöner Säure und feinen Gerbstoffen. Ein ausdrucksstarker, eleganter und komplexer Barolo mit grossem Alterungspotenzial!

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: Enzo Boglietti

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Rebsorte(n): Nebbiolo

Artikelnummer: 1343816

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo DOCG

Arione
Enzo Boglietti

Herkunft:	Italien
Rebsorte(n):	Nebbiolo
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.