



## Barbaresco DOCG Rabaja

Falletto di Bruno Giacosa

Herbst und Winter? Zeit für Barbaresco

### Beschreibung:

Im Glas zeigt sich der ‚Rabaja‘ in hellem Granatrot, typisch Nebbiolo. In der Nase Duft nach roten Beeren und Trockenfrüchten, am Gaumen mit schokoladiger Note, sehr ausgewogen trotz der jugendlichen Tannine – die besondere Lage ‚Rabaja‘ mit Kalkstein und Kreide zeigt hier ihre ganze Grösse. Ein Spiel von Kraft und Finesse, das ist Nebbiolo ganz klassisch und geschliffen, nur hier wird er auch so fein – und kann mit den besten Barolos mithalten.

### Aromenprofil:

### Passt zu:

Servieren Sie diesen Wein zu Lamm, Brasato, Rindsbäggli, Filet mit Trüffeln sowie Schmorgerichten. Ebenso passend zu Steinpilzgerichten und Linseneintopf.

### Temperatur:

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

**Herkunftsland:** Italien

**Subregion:** Barbaresco

**Ausbau:** 19 Monate in Grossholz

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.5%

**Rebsorte(n):** 100% Nebbiolo

**Artikelnummer:** 1607721

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Barbaresco DOCG Rabajà**

Faletto di Bruno Giacosa

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Ratings:</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Nebbiolo
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	19 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.