



2013 Barolo DOCG Lazzarito

Vietti

Passt zu:

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

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

Region: Piemont

Subregion: Barolo

Produzent: Vietti

Bewertung(en): Antonio Galloni 96/100, James Suckling 94/100

Ausbau: 30 Monate in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0 %

Trinkreife: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Rebsorte(n): 100% Nebbiolo

Artikelnummer: 0828913

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo DOCG Lazzarito

Vietti

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Antonio Galloni 96/100, James Suckling 94/100
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Trinkreife:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	30 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.