



"Vom grossen Piemont-Produzenten Vietti"

2014 Barolo DOCG Lazzarito

Vietti

Beschreibung:	Lazzarito gilt als männliche, muskelbepackte Barolo-Lage mit einem traumhaften Lagerpotenzial.
Herstellung:	32 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Bewertung(en):	Antonio Galloni 96/100, Parker 95/100
Herkunftsland:	Italien
Traubensorte(en):	100% Nebbiolo
Alkoholgehalt:	14.0 %
Passt zu:	Servieren Sie diesen Wein zu Lamm, Brasato, Rindsbäggli, Filet mit Trüffeln sowie Schmorgerichten. Ebenso passend zu Steinpilzgerichten und Linseneintopf.
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.
Trinkreife:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Produzent:	AZ. Agricola Vietti
Originalgebinde:	6er-Holzkiste
Artikelnummer:	0828914075B6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo DOCG Lazzarito

Vietti

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Antonio Galloni 96/100, Parker 95/100
Traubensorte(en):	100% Nebbiolo
Trinkreife:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	32 Monate in Barrique
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.