



2010 Barolo Riserva DOCG Villero

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):

Parker 99/100, Score 19.5/20

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

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

Rebsorte(n):

Artikelnummer:

0208210

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo Riserva DOCG Villero

Vietti

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Parker 99/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	
Trinkreife:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
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.