

Barolo DOCG La Rosa

Collection Library, 3x 75 : 1x 1998, 1x 2000, 1x 2011, Fontanafredda

Einzellagen-Barolo

Beschreibung:

Fontanafredda-Besitzer Oscar Farinetti ist nicht nur Visionär in Sachen Wein, sondern zudem angesehener Buchautor und Gründer des Foodkonzepts «Eataly». Er versteht sich auf Traditionen, ohne die moderne Kellertechnik zu ignorieren. Sein Einzellagen-Barolo spiegelt äusserst präzise die Charakteristik der Nebbiolo-Trauben wider.

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: Fontanafredda
Bewertung(en):
Ausbau: 24 Monate in Grossholz
Weinbau: Traditionell
Trinkreife: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Rebsorte(n): 100% Nebbiolo
Artikelnummer: 07843--



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo DOCG La Rosa

Collection Library

3x 75 : 1x 1998, 1x 2000, 1x 2011

Fontanafredda

Herkunft: Italien

Bewertung(en):

Rebsorte(n): 100% Nebbiolo

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

Weinbau: Traditionell

Ausbau: 24 Monate in Grossholz

Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.