



## 2015 Barolo DOCG

Truffle Hunter Leda, Bosio Family Estates

Barolo-Finesse für Trüffelnasen

**Degustationsnotiz:**

Granatrote Farbe, aufgehellter Rand. Ein ausladendes Bouquet mit viel roter Frucht, verblühten Rosenblättern, etwas Nougat und schokoladigen Noten. Am Gaumen gradlinig und sehr aromatisch, die Aromen der Nase bestätigen sich, mit deutlich mineralischen Noten, spürbare, aber gut integrierte Tannine; weit über die Mitte hinaus sehr explosiv bleibend, anhaltender Abgang.

**Servierempfehlung:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Piemont
<b>Subregion:</b>	Barolo
<b>Produzent:</b>	Bosio Family Estates srl
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Ausbau:</b>	36 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Nebbiolo
<b>Artikelnummer:</b>	0925315

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Barolo DOCG**

Truffle Hunter Leda  
Bosio Family Estates

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Nebbiolo
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	36 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.