

2017 Barolo DOCG

Falletto di Bruno Giacosa, Azienda Agricola Falletto, Bruno Giacosa

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:	Bruno Giacosa
Bewertung(en):	
Ausbau:	30 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Artikelnummer:	1600317

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo DOCG

Falletto di Bruno Giacosa
Azienda Agricola Falletto
Bruno Giacosa

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	30 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.