



2016 Barolo DOCG

La Rosa, 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):	Wine Spectator 96/100, Antonio Galloni 93/100, Falstaff 92/100, James Suckling 95/100, Parker 91/100, Wine Enthusiast 95/100
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Artikelnummer:	0784316

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo DOCG

La Rosa
Fontanafredda

Herkunft: Italien
Bewertung(en): Wine Spectator 96/100, Antonio Galloni 93/100, Falstaff 92/100, James Suckling 95/100, Parker 91/100, Wine Enthusiast 95/100
Rebsorte(n): 100% Nebbiolo
Weinbau: Traditionell
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.