2018 Barolo DOCG

Truffle Hunter Leda, Bosio Family Estates

Barolo-Finesse für Trüffelnasen

Beschreibung:
Ein perfekter zugänglicher Barolo für Weingeniesser/innen, die sich an die komplexe Rebsorte Nebbiolo annähern. Die Königsrebsorte des Piemonts zeigt mit diesem Wein, dass ein Barolo auch viel Trinkspass machen kann. Besonders originell ist das Etikett mit dem Trüffel suchenden Hund. Mehr Piemont geht nicht.

Degustationsnotiz:
Leuchtendes Granatrot, etwas aufhellend zum Rand hin. Ein Verbund von rotfruchtigen und floralen Noten im offenen und ausdrucksstarken Bouquet: rote Kirschen, Pflaumen und Rosenblätter, dahinter auch einige balsamische Noten, schliesslich etwas Nougat. Weich fliessender Auftakt, abgelöst von Noten nach Preiselbeeren und Himbeeren, auch eine Spur Lebkuchenwürze und ein Hauch Wildleder; saftig durch die passende Frischenote, insgesamt ausgewogen und mit reifen Gerbstoffen unterlegt; einige Mokkanoten im anhaltenden Abgang.

Passt zu:
Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

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

Herkunftsland:	Italien
Region:	Piemont
Subregion:	Barolo
Produzent:	Bosio Family Estates
Bewertung(en):	Mundus Vini Gold, Score 18/20
Ausbau:	36 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Artikelnummer:	0925318

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo DOCG

Truffle Hunter Leda
Bosio Family Estates

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Mundus Vini Gold, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	36 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch