



2015 Barbaresco DOCG

Coste Rubin, Fontanafredda

Barbaresco mit internationaler Ausstrahlung

Beschreibung:

Auffallend das Etikett, elegant und langlebig der Wein.

Degustationsnotiz:

Leicht aufhellendes Rubinrot. Eine einnehmende Nase nach Kirschen und roten Pflaumen, begleitet von süss duftenden Rosenblättern und etwas Lebkuchenwürze, auch Milkschokolade. Von enormer Eleganz geprägtes Gaumenbild, rotfruchtig, ergänzt durch gekonnt integrierte Röstaromen, Caramel und etwas Ruchbrot; die Tannine sind fest, reif und hervorragend eingebunden; temperamentvoll bis ins anhaltende, viel Potenzial aufzeigende Finale.

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:	Barbaresco
Produzent:	Fontanafredda
Bewertung(en):	Score 18/20
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Artikelnummer:	0784215

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barbaresco DOCG

Coste Rubin
Fontanafredda

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18/20
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.