



2019 Barolo DOCG Falletto

Falletto di 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):	Score 19/20
Alkoholgehalt:	14.5 %
Artikelnummer:	0783519

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo DOCG Falletto

Falletto di Bruno Giacosa

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 19/20
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.