



## 2020 Barbaresco DOCG Rabajà

Azienda Agricola Faletto, 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Piemont
<b>Subregion:</b>	Barbaresco
<b>Produzent:</b>	Bruno Giacosa
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Nebbiolo
<b>Artikelnummer:</b>	1607720

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Barbaresco DOCG Rabajà**

Azienda Agricola Faletto  
Bruno Giacosa

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Nebbiolo
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.