



2016 Barolo DOCG

Brea Vigna Ca' Mia, Brovia

Degustationsnotiz:

Glänzendes Rubinrot mit aufhellendem Rand. Sehr duftige und fein gezeichnete Nase nach Granatapfel, Preiselbeere, dahinter etwas Leder. Viel dichtmaschiges Tannin am Gaumen, dazu schöne saftige Frucht, im Finale fester Druck.; ; Falstaff 2020

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

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:	
Bewertung(en):	
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	Nebbiolo
Artikelnummer:	1313916

Bild folgt

Photo à venir

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo DOCG

Brea Vigna Ca' Mia
Brovia

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	Nebbiolo
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
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.