



## 2017 Barbaresco DOCG Rombone

Nada Fiorenzo

### Degustationsnotiz:

Die Aromen des Barbaresco Rombone scheinen förmlich im Glas zu explodieren: Dunkle exotische Früchte, Moccha, Gewürze, neues Leder und Lakriz. Dieser grossartige, dramatische Wein ist einer der opulentesten und stärksten Barbareschi der je produziert wurde.

### 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Piemont
<b>Subregion:</b>	Barbaresco
<b>Produzent:</b>	
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2038
<b>Rebsorte(n):</b>	Nebbiolo
<b>Artikelnummer:</b>	1357217

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Barbaresco DOCG Rombone**

Nada Fiorenzo

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Rebsorte(n):</b>	Nebbiolo
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2038
<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.