



2012 Barolo DOCG

Falletto di Serralunga d'Alba, Azienda Agricola Falletto, 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):

Ausbau: 38 Monate in Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5 %

Trinkreife: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Rebsorte(n): 100% Nebbiolo

Artikelnummer: 1600312

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo DOCG

Falsetto di Serralunga d'Alba
Azienda Agricola Falsetto
Bruno Giacosa

Herkunft: Italien

Bewertung(en):

Rebsorte(n): 100% Nebbiolo

Trinkreife: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Weinbau: Traditionell

Ausbau: 38 Monate in Barrique

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.