



## 2014 Barolo DOCG

Truffle Hunter Leda, Bosio Family Estates

Barolo-Finesse für Trüffelnasen

### Degustationsnotiz:

Granatrote Farbe. Ein Verbund von rotfruchtigen und floralen Noten im offenen und ausdrucksstarken Bouquet: Pflaumen, Himbeeren und Rosenblätter, dahinter auch einige balsamische Noten, schliesslich etwas Vanille. Weich fließender Auftakt, abgelöst von Noten nach Preiselbeeren und Kirschen, auch eine Spur Lebkuchenwürze und ein Hauch Wildleder; saftig durch die passende Frischenote, insgesamt ausgewogen und mit reifen Tanninen unterlegt; einige Tabaknoten im Finale.

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Piemont
<b>Subregion:</b>	Barolo
<b>Produzent:</b>	Bosio Family Estates srl
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Ausbau:</b>	36 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Nebbiolo
<b>Artikelnummer:</b>	0925314

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Barolo DOCG**

Truffle Hunter Leda  
Bosio Family Estates

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Nebbiolo
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	36 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.