



## 2013 Barbaresco DOCG

Coste Rubin, Fontanafredda

Gefragter Barbaresco

**Beschreibung:**

Auffallend das Etikett, elegant und langlebig der Wein

**Degustationsnotiz:**

Leichtes Rubin mit granatfarbenen Akzenten. Eine verführerische Nase nach reifen Walderdbeeren, Kirschensaft und zimtigen Noten, ergänzt durch etwas weissen Pfeffer. Charmant-weicher Auftakt, abgelöst von einer enorm einnehmenden roten Frucht, an Himbeeren und wiederum Erdbeeren erinnernd, passend mit rassigen Würznoten ergänzt; die Tannine sind geschliffen und weich; dezente Röstnoten und eine saftige Piemontfrische runden diesen eleganten Barbaresco ab; anhaltendes Finale.

**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>	Fontanafredda
<b>Bewertung(en):</b>	Wine Spectator 92/100, James Suckling 91/100, Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Rebsorte(n):</b>	Nebbiolo
<b>Artikelnummer:</b>	0784213

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Barbaresco DOCG**

Coste Rubin  
Fontanafredda

**Herkunft:** Italien  
**Bewertung(en):** Wine Spectator 92/100, James Suckling 91/100, Score 18/20  
**Rebsorte(n):** Nebbiolo  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2026  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 12 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.