



2012 Barolo DOCG

Brunate, Azienda Agricola Roberto Voerzio

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:	Azienda Agricola Roberto Voerzio
Bewertung(en):	
Herstellung:	in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Traubensorte(n):	100% Nebbiolo
Originalgebinde:	6er-Holzkiste
Artikelnummer:	0830112075B6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo DOCG

Brunate

Azienda Agricola Roberto Voerzio

Herkunft: Italien

Bewertung(en):

Traubensorte(en): 100% Nebbiolo

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

Weinbau: Traditionell

Herstellung: 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.