



Barolo DOCG

Truffle Hunter Leda, Bosio Family Estates

Un Barolo tout en finesse, pour les chasseurs de truffes

Beschreibung:

Un superbe Barolo accessible, pour les œnophiles qui s'initient à la complexité du Nebbiolo. Avec ce vin, le cépage roi du Piémont montre qu'un Barolo peut aussi être très facile à boire. L'étiquette présentant un chien chasseur de truffes est particulièrement originale. Tel un hymne au Piémont.

Degustationsnotiz:

Rouge grenat moyen, reflets rubis lumineux. Agréable nez, très ouvert aux notes de cerises et de prunes mûres, avec un peu de sous-bois, de délicates touches toastées et une pointe de poivre. L'attaque veloutée fait place à un fruité typique de Barolo de plus en plus intense, avec maintenant également des framboises et de la gelée d'aïrelles, sur des tannins mûrs, encore un peu collants et des nuances de chocolat au lait et de daim; les arômes ne faiblissent pas jusque dans la finale qui persiste longuement en bouche.

Accompagne idéalement:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Servierempfehlung:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Pays d'origine: Italie

Sous-région: Barol

Produzent: Bosio Family Estates

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2033

Cépage(s): Nebbiolo

Artikelnummer: 0925321

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Barolo DOCG

Truffle Hunter Leda
Bosio Family Estates

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	Nebbiolo
A boire:	jusqu'en 2033
Weinbau:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.