



2017 Barolo DOCG

Truffle Hunter Leda, Bosio Family Estates

Barolo-Finesse für Trüffelnasen

Descrizione del vino:

Ein perfekter zugänglicher Barolo für Weingeniesser/innen, die sich an die komplexe Rebsorte Nebbiolo annähern. Die Königsrebsorte des Piemonts zeigt mit diesem Wein, dass ein Barolo auch viel Trinkspass machen kann. Besonders originell ist das Etikett mit dem Trüffel suchenden Hund. Mehr Piemont geht nicht.

Nota di degustazione:

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

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Piemonte
Sottoregione:	Barolo
Produttore:	Bosio Family Estates
Valutazioni:	Berliner Wein Trophy Gold, James Suckling 92/100, Score 17.5/20
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2028
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Numero di articolo:	0925317

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Barolo DOCG

Truffle Hunter Leda
Bosio Family Estates

Origine: Italia
Valutazioni: Berliner Wein Trophy Gold, James Suckling
92/100, Score 17.5/20
Varietà d'uva: 100% Nebbiolo
Maturità: Jetzt bis 2028
**Gradazione
alcolica:** 14.0 %
Servizio: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge
Weine können mit dem Dekantieren noch
zulegen.