



2013 Barolo DOCG

Casa E. di Mirafiore

Ein Barolo mit viel Charisma und tiefer Finesse

Descrizione del vino:

Der Wein kommt aus einem historischen Weingut, das zum renommierten Haus Fontanafredda gehört. Er reifte 24 Monate in grossen Eichenfässern.

Nota di degustazione:

Granatrot, von mittlerer Intensität. Eine sehr offene, ausdrucksstarke Nase, die Noten nach Walderdbeeren und Pflaumen vereinigt, auch verblühte Rosenblätter und etwas Lebkuchenwürze, schliesslich gut gebackenes Ruchbrot. Ein sehr eleganter Auftakt, abgelöst von einer passenden Nebbiolo-Frucht, die unterlegt wird durch die sprichwörtliche Piemont-Frische, sehr gut balanciert, mit weichen Gerbstoffen; über die Mitte hinaus auch mineralische Noten zeigend, explosiv im lange ausklingenden Finale.

Abbinamenti:

Servieren Sie diesen Wein zu Lamm, Brasato, Rindsbäggli, Filet mit Trüffeln sowie Schmorgerichten. Ebenso passend zu Steinpilzgerichten und Linseneintopf.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:

Italia

Regione:

Piemonte

Sottoregione:

Barolo

Produttore:

Fontanafredda

Valutazioni:

Wine Spectator 92/100, Decanter /100, James Suckling 92/100, Score 18/20

Vinificazione:

24 Monate in Grossholz

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

Jetzt bis 2025

Varietà d'uva:

100% Nebbiolo

Numero di articolo:

0794313

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Barolo DOCG

Casa E. di Mirafiore

Origine:	Italia
Valutazioni:	Wine Spectator 92/100, Decanter /100, James Suckling 92/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Maturità:	Jetzt bis 2025
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Monate in Grossholz
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.