2011 Barolo DOCG

La Rosa, Fontanafredda

Rares Grosses Gold bei Mundus Vini

Descrizione del vino:
Fontanafredda-Besitzer Oscar Farinetti ist nicht nur Visionär in Sachen Wein, sondern zudem angesehener Buchautor und Gründer des Foodkonzepts «Eataly». Er versteht sich auf Traditionen, ohne die moderne Kellertechnik zu igonieren. Sein Einzellagen-Barolo spiegelt äusserst präzise die Charakteristik der Nebbiolo-Trauben wider.
Nota di degustazione:
Granatrote Robe. Eine verführerische Nase, die sich nach und nach entwickelt: Erdbeeren, Pflaumen und deutliche balsamische Noten, Zimtwürze, auch süss duftende Rosenblätter. Eleganter Auftakt, der abgelöst wird von einer einnehmenden Barolo-Aromatik, nun auch rote Kirschen und Himbeergelee, sanft erwärmend und ergänzt durch prächtige Röstaromen (Vanille, Caramel) und eine Spur Unterholz; die reifen Tanninen stützen die Aromatik wunderbar; insgesamt fest und konzentriert, ein Lagerwein.
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:	Mundus Vini , Parker 92/100, Score 19/20, Wine Spectator 93/100, James Suckling 91/100
Vinificazione:	24 Monate im Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2027
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Numero di articolo:	0784311

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Barolo DOCG

La Rosa
Fontanafredda

Origine:	Italia
Valutazioni:	Mundus Vini , Parker 92/100, Score 19/20, Wine Spectator 93/100, James Suckling 91/100
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Maturità:	Jetzt bis 2027
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Monate im Barrique
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch