



2004 Barolo Riserva DOCG Villero

Vietti

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: Vietti

Valutazioni:

Gradazione alcolica: 14.0 %
Maturità: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Numero di articolo: 0208204

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Barolo Riserva DOCG Villero

Vietti

Origine: Italia

Valutazioni:

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

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.