



2013 Barbaresco DOCG

Coste Rubin, Fontanafredda

Gefragter Barbaresco

Descrizione del vino:

Auffallend das Etikett, elegant und langlebig der Wein

Nota di degustazione:

Leichtes Rubin mit granatfarbenen Akzenten. Eine verführerische Nase nach reifen Walderdbeeren, Kirschensaft und zimtigen Noten, ergänzt durch etwas weissen Pfeffer. Charmant-weicher Auftakt, abgelöst von einer enorm einnehmenden roten Frucht, an Himbeeren und wiederum Erdbeeren erinnernd, passend mit rassigen Würznoten ergänzt; die Tannine sind geschliffen und weich; dezente Röstnoten und eine saftige Piemontfrische runden diesen eleganten Barbaresco ab; anhaltendes 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:	Barbaresco
Produttore:	Fontanafredda
Valutazioni:	Wine Spectator 92/100, James Suckling 91/100, Score 18/20
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2026
Varietà d'uva:	Nebbiolo
Numero di articolo:	0784213

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Barbaresco DOCG

Coste Rubin
Fontanafredda

Origine:	Italia
Valutazioni:	Wine Spectator 92/100, James Suckling 91/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	Nebbiolo
Maturità:	Jetzt bis 2026
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.