



2010 Barbaresco DOCG

Coste Rubin, Fontanafredda

Grosser Jahrgang 2010!

Descrizione del vino:

Auffallend das Etikett, elegant und langlebig der Wein.

Nota di degustazione:

Rubinfarben mit granatroten Einschlüssen. Feurig-intensives Bouquet nach roten Pflaumen, Erdbeeren und einer sanften, würzigen Note. Weicher Auftakt, abgelöst von einer immer intensiver werdenden Aromatik mit viel roter Frucht, nun auch Kirschen; die Tannine sind von herausragender Qualität und verleihen diesem Barbaresco viel Rückgrat; aromatisch fest bleibend bis ins anhaltende Finale. Ein Barbaresco mit Saft und Kraft.

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:	James Suckling 91/100, Score 18/20
Vinificazione:	18 Monate in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2023
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Numero di articolo:	0784210

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Barbaresco DOCG

Coste Rubin
Fontanafredda

Origine:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 91/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Maturità:	Jetzt bis 2023
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.