



## Barbaresco DOCG

Coste Rubin, Fontanafredda

Gefragter Barbaresco

### **Beschreibung:**

Auffallend das Etikett, elegant und langlebig der Wein

### **Aromenprofil:**

Leichtes Rubin mit granatfarbenen Akzenten. Eine verführerische Nase nach reifen Walderdbeeren, Kirschsafft 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.

### **Passt zu:**

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

### **Temperatur:**

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

**Herkunftsland:** Italien

**Subregion:** Barbaresco

**Produzent:** Fontanafredda

**Ausbau:** 12 Monate im Barrique

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2026

**Rebsorte(n):** Nebbiolo

**Artikelnummer:** 0784213

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Barbaresco DOCG**

Coste Rubin  
Fontanafredda

**Herkunft:** Italien  
**Ratings:** Wine Spectator 92/100, James Suckling 91/100,  
Score 18/20  
**Rebsorte(n):** Nebbiolo  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2026  
**Ausbau:** 12 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.5%  
**Servier:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine  
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann  
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll  
oder nicht.