



## Barbaresco DOCG

Asili, Falletto di Bruno Giacosa

### Beschreibung:

### Aromenprofil:

### Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

### Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

**Herkunftsland:** Italien

**Subregion:** Barbaresco

**Produzent:** Falletto di Bruno Giacosa

**Ausbau:** 18 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 15.0%

**Rebsorte(n):** 100% Nebbiolo

**Artikelnummer:** 0931623

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Barbaresco DOCG**

Asili

Falletto di Bruno Giacosa

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Ratings:</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Nebbiolo
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.