



Barbaresco DOCG

Asili, Falletto di Bruno Giacosa

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

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.

Servierempfehlung:

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 in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0%
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Artikelnummer:	0931622

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barbaresco DOCG

Asili
Falletto di Bruno Giacosa

Herkunft:	Italien
Ratings:	James Suckling 98/100, Decanter 96/100, Parker 95/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.