



2014 Barolo DOCG

Falletto di Serralunga d'Alba, Azienda Agricola Falletto, Bruno Giacosa

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Region: Piemont

Subregion: Barolo

Produzent: Azienda Agricola Falletto

Bewertung(en): James Suckling 96/100

Herstellung: 30 Monate in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0 %

Trinkreife: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Traubensorte(n): 100% Nebbiolo

Artikelnummer: 1600314

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo DOCG

Falsetto di Serralunga d'Alba
Azienda Agricola Falsetto
Bruno Giacosa

Herkunft: Italien
Bewertung(en): James Suckling 96/100
Traubensorte(en): 100% Nebbiolo
Trinkreife: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 30 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.