



## 2016 Nebbiolo d'Alba DOC

Valmaggiore, Casa Vinicola Bruno Giacosa

**Passt zu:**

Besonders empfehlenswert zu Taglerini mit Ragout, Carne cruda, Involtini, Coniglio sowie Kalbshaxe und Hartkäse.

**Servierempfehlung:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

**Herkunftsland:**

Italien

**Region:**

Piemont

**Produzent:**

Bruno Giacosa & C. snc

**Bewertung(en):**

**Herstellung:**

14 Monate in Barrique

**Weinbau:**

Traditionell

**Alkoholgehalt:**

14.0 %

**Trinkreife:**

Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren

**Traubensorte(n):**

100% Nebbiolo

**Artikelnummer:**

1600916

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Nebbiolo d'Alba DOC**

Valmaggiore

Casa Vinicola Bruno Giacosa

**Herkunft:** Italien

**Bewertung(en):**

**Traubensorte(en):** 100% Nebbiolo

**Trinkreife:** Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren

**Weinbau:** Traditionell

**Herstellung:** 14 Monate in Barrique

**Alkoholgehalt:** 14.0 %

**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.