



## 2015 Barolo DOCG

La Rosa, Fontanafredda

Einzellagen-Barolo

### **Beschreibung:**

Fontanafredda-Besitzer Oscar Farinetti ist nicht nur Visionär in Sachen Wein, sondern zudem angesehener Buchautor und Gründer des Foodkonzepts «Eataly». Er versteht sich auf Traditionen, ohne die moderne Kellertechnik zu ignorieren. Sein Einzellagen-Barolo spiegelt äusserst präzise die Charakteristik der Nebbiolo-Trauben wider.

### **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.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Piemont
<b>Subregion:</b>	Barolo
<b>Produzent:</b>	Fontanafredda
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Artikelnummer:</b>	0784315

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Barolo DOCG**

La Rosa  
Fontanafredda

**Herkunft:** Italien

**Bewertung(en):**

**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.