



## 2018 Ebbio

Nebbiolo Langhe DOC, Fontanafredda

Moderne Nebbiolo-Interpretation

**Beschreibung:**

Dieser Nebbiolo vom Traditionsgut Fontanafredda stammt aus den Hügeln der Langhe und des Roero. Nach einer kurzen Reifung im Holzfass zeigt sich dieser sortenreine Nebbiolo schon in seiner Jugend sehr zugänglich und eignet sich hervorragend zu italienischer Küche.

**Passt zu:**

Besonders empfehlenswert zu Taglierini 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.

|                       |               |
|-----------------------|---------------|
| <b>Herkunftsland:</b> | Italien       |
| <b>Region:</b>        | Piemont       |
| <b>Subregion:</b>     | Langhe        |
| <b>Produzent:</b>     | Fontanafredda |
| <b>Bewertung(en):</b> |               |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.5 %        |
| <b>Artikelnummer:</b> | 0784118       |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Ebbio**

Nebbiolo Langhe DOC  
Fontanafredda

**Herkunft:** Italien

**Bewertung(en):**

**Alkoholgehalt:** 13.5 %

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