



2013 Barolo DOCG

Casa E. di Mirafiore

Ein Barolo mit viel Charisma und tiefer Finesse

Beschreibung:

Der Wein kommt aus einem historischen Weingut, das zum renommierten Haus Fontanafredda gehört. Er reifte 24 Monate in grossen Eichenfässern.

Degustationsnotiz:

Granatrot, von mittlerer Intensität. Eine sehr offene, ausdrucksstarke Nase, die Noten nach Walderdbeeren und Pflaumen vereinigt, auch verblühte Rosenblätter und etwas Lebkuchenwürze, schliesslich gut gebackenes Ruchbrot. Ein sehr eleganter Auftakt, abgelöst von einer passenden Nebbiolo-Frucht, die unterlegt wird durch die sprichwörtliche Piemont-Frische, sehr gut balanciert, mit weichen Gerbstoffen; über die Mitte hinaus auch mineralische Noten zeigend, explosiv im lange ausklingenden Finale.

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:	Casa E. di Mirafiore
Bewertung(en):	Wine Spectator 92/100, Decanter /100, James Suckling 92/100, Score 18/20
Herstellung:	24 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Traubensorte(n):	100% Nebbiolo
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	0794313075C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo DOCG

Casa E.di Mirafiore

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Wine Spectator 92/100, Decanter /100, James Suckling 92/100, Score 18/20
Traubensorte(en):	100% Nebbiolo
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	24 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.