



2012 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.

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):

Falstaff 90/100

Herstellung:

24 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

Originalgebinde:

6er-Karton

Artikelnummer:

0794312075C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo DOCG

Casa E.di Mirafiore

| | |
|--------------------------|---|
| Herkunft: | Italien |
| Bewertung(en): | Falstaff 90/100 |
| Traubensorte(en): | 100% Nebbiolo |
| Trinkreife: | Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen. |
| 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. |