



2022 Nebbiolo d'Alba DOC

Bruno Giacosa

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Italien
Region:	Piemont
Produzent:	Bruno Giacosa
Bewertung(en):	
Ausbau:	14 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Artikelnummer:	1299222

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Nebbiolo d'Alba DOC

Bruno Giacosa

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.