



2007 Barolo Riserva DOCG

Casa E. di Mirafiore

Jetzt trinkreifer Barolo, von Decanter mit Platin ausgezeichnet

Degustationsnotiz:

Granatrot, leicht aufgehellter Rand. Tiefgründiges, nobles Bouquet nach Kirschen und Pflaumen, etwas Zimt, Lakritze und Kalbsleder. Eine ungemein delikate Frucht mit vielfältigen Geschmackskomponenten, nun auch Erdbeeren, kandierte Orangen und Trüffelnoten, ausgewogen und von straffer Textur, abgerundet von wunderbar balsamischen Noten; ein temperamentvoller Barolo, der von A bis Z überzeugt.

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:	Fontanafredda
Bewertung(en):	Decanter 96/100, James Suckling 94/100, Parker 87/100, Score 19/20, Wine Spectator 94/100
Ausbau:	24 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Artikelnummer:	0875707

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo Riserva DOCG

Casa E.di Mirafiore

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Decanter 96/100, James Suckling 94/100, Parker 87/100, Score 19/20, Wine Spectator 94/100
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate in Barrique
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.