



## 2011 Barbaresco DOCG

Albesani Santo Stefano, Casa Vinicola Bruno Giacosa

Gerade neu eingetroffen: der 2011er Santa Stefano vom Piemont-Stilisten Bruno Giacosa

### 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Piemont
<b>Subregion:</b>	Barbaresco
<b>Produzent:</b>	Bruno Giacosa & C. snc
<b>Bewertung(en):</b>	Wine Spectator 93/100
<b>Herstellung:</b>	18 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
<b>Traubensorte(n):</b>	100% Nebbiolo
<b>Originalgebinde:</b>	6er-Holzkiste
<b>Artikelnummer:</b>	1600711075B6000

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Barbaresco DCG**

Albesani Santo Stefano  
Casa Vinicola Bruno Giacosa

**Herkunft:** Italien  
**Bewertung(en):** Wine Spectator 93/100  
**Traubensorte(en):** 100% Nebbiolo  
**Trinkreife:** Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.  
**Weinbau:** Traditionell  
**Herstellung:** 18 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.