



2014 Barolo DOCG

Truffle Hunter Leda, Bosio Family Estates

Barolo-Finesse für Trüffelnasen

Degustationsnotiz:

Granatrote Farbe. Ein Verbund von rotfruchtigen und floralen Noten im offenen und ausdrucksstarken Bouquet: Pflaumen, Himbeeren und Rosenblätter, dahinter auch einige balsamische Noten, schliesslich etwas Vanille. Weich fließender Auftakt, abgelöst von Noten nach Preiselbeeren und Kirschen, auch eine Spur Lebkuchenwürze und ein Hauch Wildleder; saftig durch die passende Frischenote, insgesamt ausgewogen und mit reifen Tanninen unterlegt; einige Tabaknoten im Finale.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Italien
Region:	Piemont
Subregion:	Barolo
Produzent:	Bosio Family Estates srl
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Herstellung:	36 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Traubensorte(n):	100% Nebbiolo
Artikelnummer:	0925314

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo DOCG

Truffle Hunter Leda
Bosio Family Estates

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Traubensorte(en):	100% Nebbiolo
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	36 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.