



## 2012 Barolo DOCG Lazzarito

Vietti

**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:**

Vietti

**Bewertung(en):**

Antonio Galloni 96/100, Wine Spectator 93/100

**Ausbau:**

30 Monate in Grossholz

**Weinbau:**

Traditionell

**Alkoholgehalt:**

14.0 %

**Trinkreife:**

Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

**Rebsorte(n):**

100% Nebbiolo

**Artikelnummer:**

0828912

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Barolo DOCG Lazzarito**

Vietti

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Antonio Galloni 96/100, Wine Spectator 93/100
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Nebbiolo
<b>Trinkreife:</b>	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	30 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.