



## 2014 Barbaresco DOCG

Coste Rubin, Fontanafredda

Der Barbaresco mit internationaler Ausstrahlung

**Beschreibung:**

Auffallend das Etikett, elegant und langlebig der Wein.

**Degustationsnotiz:**

Leicht aufhellendes Rubinrot. Eine einnehmende Nase nach Kirschen und roten Pflaumen, begleitet von süß duftenden Rosenblättern und etwas Lebkuchenwürze, auch Milkschokolade. Von enormer Eleganz geprägtes Gaumenbild, rotfruchtig, ergänzt durch gekonnt integrierte Röstaromen, Caramel und etwas Ruchbrot; die Tannine sind fest, reif und hervorragend eingebunden; temperamentvoll bis ins anhaltende, viel Potenzial aufzeigende Finale.

**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>	Fontanafredda
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20, James Suckling 91/100
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Nebbiolo
<b>Artikelnummer:</b>	0784214

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Barbaresco DOCG**

Coste Rubin  
Fontanafredda

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20, James Suckling 91/100
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Nebbiolo
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<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.