



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.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Piemont
Subregion:	Barbaresco
Produzent:	Fontanafredda
Bewertung(en):	Score 18/20, James Suckling 91/100
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Artikelnummer:	0784214

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barbaresco DOCG

Coste Rubin
Fontanafredda

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18/20, James Suckling 91/100
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.