



2018 Barolo DOCG

Bricco Rocche, Ceretto (Bio)

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

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:	Ceretto
Bewertung(en):	
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	14.5 %
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Artikelnummer:	1053418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo DOCG

Bricco Rocche
Ceretto (Bio)

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Weinbau:	Bio
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.