



## 2020 Barolo DOCG

Falsetto di Bruno Giacosa

**Degustationsnotiz:**

Schon jetzt sehr zugänglich und von feiner Intensität. Er wird in den kommenden 10 bis 15 Jahren seine wahre Grösse zeigen. 2007 ist ein Piemonteser Spitzenjahr, das wohl Beste des Jahrzehnts!

**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>	Barolo
<b>Produzent:</b>	Bruno Giacosa
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	34 Monate in Grossholz
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Nebbiolo
<b>Artikelnummer:</b>	1600320

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Barolo DOCG**

Falsetto di Bruno Giacosa

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Nebbiolo
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	34 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<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.