



2017 Sassito

Rosso Langhe DOC, Azienda Agricola Bera

Degustationsnotiz:

Wundervoll balancierte Cuvée aus Barbera und Nebbiolo Trauben. Piemont pur! Attraktives Preis - Genussverhältnis.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsauzen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Piemont
Subregion:	Langhe
Produzent:	
Bewertung(en):	
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	Barbera, Nebbiolo, Merlot
Artikelnummer:	1316017

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sassito

Rosso Langhe DOC
Azienda Agricola Bera

Herkunft: Italien
Bewertung(en):
Rebsorte(n): Barbera, Nebbiolo, Merlot
Trinkreife: Jetzt bis 2028
Ausbau: im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.