



2021 Barbaresco DOCG Rabajà

Faletto di Bruno Giacosa

Herbst und Winter? Zeit für Barbaresco

Beschreibung:

Im Glas zeigt sich der ‚Rabajà‘ in hellem Granatrot, typisch Nebbiolo. In der Nase Duft nach roten Beeren und Trockenfrüchten, am Gaumen mit schokoladiger Note, sehr ausgewogen trotz der jugendlichen Tannine – die besondere Lage ‚Rabajà‘ mit Kalkstein und Kreide zeigt hier ihre ganze Grösse. Ein Spiel von Kraft und Finesse, das ist Nebbiolo ganz klassisch und geschliffen, nur hier wird er auch so fein – und kann mit den besten Barolos mithalten.

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:	Bruno Giacosa
Bewertung(en):	
Ausbau:	19 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Artikelnummer:	1607721

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barbaresco DOCG Rabajà

Faletto di Bruno Giacosa

Herkunft: Italien
Bewertung(en):
Rebsorte(n): 100% Nebbiolo
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 19 Monate in Grossholz
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.