Wein expertise

Elio Filippino Piemont

Geschmack |

Intensive, granatrote Farbe mit orangefarbenen Spiegelungen; fruchtige Duftnoten (Trauben, Himbeeren); betörender, eleganter Geschmack, gleichzeitig intensiv und kräftig. Ideal zu gefüllten Nudeln, Rostbraten, Wild und ausgereiften Käsesorten.

Rebsorten I

Nebbiolo (100 %)

Fassreife |

18-20 Monate großes Holzfass aus slowenischer Eiche

Analysedaten |

Alkohol: 14,00 % | Säure: 6,00 g/l | Restzucker: < 1.00 q/l

Passt zu ...

Fleisch: Rostbraten Käse: Reif

Pasta/Nudeln: Gefüllt Wild: Wildgerichte

