

Elio Filippino
Piemont

Barolo La Morra

Geschmack |

Intensiv Granatrot mit orangefarbenen Reflexen.
Fruchtige Duftnoten (Trauben, Himbeeren);
körperreich . Betörend und elegant im Geschmack,
gleichzeitig intensiv und kräftig. Er passt vor allem
zu gefüllten Nudeln mit würzigem Geschmack,
Rostbraten, Schmorbraten und Wild sowie zu
pikanten und ausgereiften Käsesorten, aber auch zu
zarten Früchten wie Erdbeeren.

Rebsorten |

Nebbiolo (100 %)

Fassreife |

24 Monate Holzfass

Analysedaten |

Alkohol: 14,00 % | Säure: 5,90 g/l |

Restzucker: 1,50 g/l

Passt zu ... |

Fleisch: Rostbraten, Schmorbraten

Käse: Pikant

Pasta/Nudeln: mit Fleisch

Wild: Wildgerichte

