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 |
20-24 Monate slowenische Eiche

Analysedaten |
Alkohol: 14,00 % | Säure: 5,89 g/l |
Restzucker: 1,85 g/l

Passt zu ... |
Fleisch: Rostbraten, Schmorbraten
Käse: Pikant
Pasta/Nudeln: mit Fleisch
Wild: Wildgerichte

