

Elio Filippino
Piemont

Barolo La Morra

Geschmack |

Intensives Granatrot mit orangefarbenen Reflexen. Fruchtige Duftnoten von dunklen Beeren im opulenten Bukett. Körperreich, zeigt er sich am Gaumen dennoch elegant und nachhaltig. Er passt sehr gut zur selbst gemachten Pasta mit Fleischsaucen und -füllungen. Kräftig gewürzte Rostbraten, Schmorbraten und erlesenes Wild finden in ihm ebenso einen passenden kulinarischen Begleiter wie würzig-pikante reife Käsesorten.

Rebsorten |

Nebbiolo (100 %)

Fassreife |

24 Monate slowenische Eiche

Analysedaten |

Alkohol: 14,50 % | Säure: 5,98 g/l |
Restzucker: 1,70 g/l

Passt zu ... |

Fleisch: Rostbraten, Schmorbraten

Käse: Pikant

Pasta/Nudeln: mit Fleisch

Wild: Wildgerichte

