

Elio Filippino
Piemont

Geschmack |

Im Glas glänzt er mit einer intensiven granatroten Farbe mit orangefarbenen Nuancen. Die Nase wird durch fruchtige Aromen von Trauben und Himbeeren geprägt. Beeindruckend und elegant am Gaumen, gleichzeitig kraftvoll und ausdrucksstark. Genießen Sie diesen faszinierenden Roten zu gefüllten Nudeln, Rostbraten, Wild und ausgereiften Käsesorten.

Rebsorten |

Nebbiolo (100 %)

Fassreife |

24 Monate großes Holzfass aus slowenischer Eiche

Analysedaten |

Alkohol: 14,50 % | Säure: 5,87 g/l |

Restzucker: < 1.00 g/l

Passt zu ... |

Fleisch: Rostbraten

Käse: Reif

Pasta/Nudeln: Gefüllt

Wild: Wildgerichte

