

Barolo La Morra Riserva

Wein | expertise

Elio Filippino
Piemont

Geschmack |

Aus der Schatzkammer von Elio Filippino stammt dieser großartige Lagenbarolo des ausgezeichneten Jahrgangs 2013. Der rebsortenreine Nebbiolo ist ein perfekter Begleiter zu jedem mit Trüffeln verfeinerten Festtagsessen. Im Glas zeigt er ein helles Granatrot, an den Rändern orangefarbene Reflexe. Dunkle Beerenaromen im faszinierenden Bukett; am Gaumen elegant und vielschichtig, nachhaltig im langen Abgang, feine Tannine. Großartig zu einem Schmorbraten, auch Wildgeflügel, eine Trüffelpasta und reife milde Käse harmonisieren mit ihm ausgezeichnet.

Rebsorten |

Nebbiolo (100 %)

Fassreife |

24 Monate großes Holzfass aus slowenischer Eiche

Analysedaten |

Alkohol: 14,50 % | Säure: 5,98 g/l |

Restzucker: 1,70 g/l

Passt zu ... |

Fleisch: Schmorbraten

Käse: Mild

Pasta/Nudeln: Pasta mit Trüffelsauce

Wild: Fasan/Rebhuhn, Wildente

