

Elio Filippino
Piemont

Geschmack |

Kräftiges Rubinrot mit Zwetschgenton im Glas.
Direkt ansprechendes Bukett mit fruchtigen
Duftnoten und Paprika. Am Gaumen beeindruckend
und lang anhaltend im Geschmack. Wild, Braten und
gereifter Käse sind der perfekte Mitspieler zu diesem
warmherzigen Rotwein, der auch solo im Glas zu
großer Form aufläuft.

Rebsorten |

Barbera (25 %)
Cabernet Sauvignon (50 %)
Nebbiolo (20 %)
Syrah (5 %)

Fassreife |

18 Monate französische Eiche

Analysedaten |

Alkohol: 14,00 % | Säure: 5,98 g/l |
Restzucker: < 1.00 g/l

Passt zu ... |

Fleisch: Braten
Käse: Reif
Wild: Reh, Wildente, Wildschwein

