

Roberto Sarotto Barolo "Briccobergera" D.O.C.G.



Herkunft
Piemont, Italien

Traubensorte(n)
Nebbiolo

Farbe
Ziegelrot

Bukett
in der Nase dominieren Aromen nach Dörrfrüchten, Rumtopf und feingliedrige Holznoten

Geschmack
fruchtiger Auftakt, harmonisch mit leicht trockenem Finale

Trinktemperatur
16-18°C

Idealer Begleiter zu
Pasta, Pilzgerichten (Risotto), Fleisch, Wild und Käse

Lagerfähigkeit
8-10 Jahre

