

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