



LAND:
Italien

OMRÅDE:
Piemonte

DRUETYPE:

LAGRING:
Store fade

SERVERING:
15-17 °C

GEMMEPOTENTIALE:
2018-2032

ALKOHOL:
14 %

VELEGNET TIL:
Lam Oksekød

BAROLO 2012, SCARZELLO

Flot klassisk Barolo fra Sarmassa og Terlo markerne lagret på store gamle fade.

Klassisk Barolo næse med røde, tørrede roser, lidt marcipan og balsamico. Elegant smag med røde bær, svampe og lidt jordbund, faste modne tanniner - lang finish med et mineralisk udtryk.

Fin Barolo til mellemfyldig kødretter med oksekød, kalv eller lidt kraftigere fuglevildt - server enkelt tilbehør gerne med lidt citron til. Det blødgør vinen.

Læs mere om producenten på Bichel.dk