



BARBARESCO RABAJA' 2018 | Giuseppe Cortese Italien | Piemont

Barbaresco docg | 14% | 75 cl

WARUM ER: Weil das einer der frischesten und fruchtigsten Barbaresco ist, den ich kenne. Auch das Haus Giuseppe Cortese baut seine Weine kaum im Barrique aus, sondern nur in grossen Eichenfässern. Die Pflege der Reben, die Vinifizierung und die Lage der Parzelle in einem hufeisenförmigen Amphitheater ergeben diesen grossen Barbaresco mit Noten von Unterholz, Leder und roten Früchten, was ausgeglichen wird mit einer guten Säure. Ein grosser Piemontese aus einem kleinen Dorf!

PASST ZU: gut gewürztem Fleisch, kräftigen Würsten, gealtertem Käse, Parmiggiano, aber auch einer üppigen Pasta.

AUSZEICHNUNG: Wine Enthusiast (95/100)



*Preis

CHF 49.80