

Barac BIO Barbaresco DOC Riserva 2016 Rotwein

Herkunft: Piemont ITA | Rebsorte: Nebbiolo | Passt zu: rotes Fleisch, Wild und Kaese



Intensiver Duft mit einem Hauch von verwelktem Veilchen, fruchtigen Noten von Marmelade, getrockneten Pflaumen und Kirschen unter Geist.

Weinsorte: Nebbiolo 100%.

Hoehe: 300 m ue.d.M.

Ausrichtung: West

Anbaugebiet: Gemeinde Alba.

Boden: Hauptsächlich graue Mergel.

Art der Zucht: guyot.

Alter der Weinberge: 25 Jahre.

Erntezeit: erste/zweite Dekade des Oktobers.

Ausbau: 24 Monate in grossen Faessern aus franzoesischer Eiche.

Organoleptische Eigenschaften: Die aussergewoehnliche Qualitaet des Jahrgangs 2016 hat es ermoeeglicht, einen langlebigen Wein mit grossem evolutionaeren Potenzial zu produzieren.

Der Barbaresco Riserva 2016 wurde 24 Monate lang in grossen Eichenfaessern ausgebaut und ist nach 5 Jahren in der Flasche bereit, genossen zu werden.

Granatrote Farbe. Intensiver Duft mit einem Hauch von verwelktem Veilchen, fruchtigen Noten von Marmelade, getrockneten Pflaumen und Kirschen unter Geist.

Suesse Roestaromen und Balsamico-Abgang. Charakteristischer umhuellender Tannin der Rebsorte. Voller Geschmack, elegant und koerperreich.

Speisenverbindung: rotes Fleisch, Wild und Kaese mittlerer und langer Reifezeit.

Ideale Serviertemperatur: 16 – 18

Preis: CHF 54.90

Vertrieb:

griechisch-fein.ch

webberry gmbh

Thomas Wollenmann

Horwerstrasse 38

CH-6005 Luzern

Tel. +41 41 260 05 26