

Barac Barbaresco DOCG 2020 BIO Rotwein

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



Intensiver Duft mit dominanten Aromen von verwelkten Veilchen und Maraschinokirschen, Tabak- und Karamellnoten.

Ursprungsbezeichnung: Barbaresco DOCG Rocche Massalupo

Traube: Nebbiolo 100%.

Hoehe: 300 m ueber dem Meeresspiegel

Ausrichtung: West.

Anbaugebiet: Comune di Alba.

Boden: Vorwiegend mergelgrau.

Erziehungssystem: Guyot.

Alter der Weinreben: 20 Jahre.

Weinerntezeit: Erste/zweite Dekade Oktober.

Veredelung: 12 Monate in grossen franzoesischen Eichenfaessern.

Organoleptische Eigenschaften: Rubinrote Farbe mit granatroten Nuancen. Intensiver Duft mit dominanten Aromen von verwelkten Veilchen und Maraschinokirschen, Tabak- und Karamellnoten. Einhuellender, fuer die Rebsorte typischer Tanningeschmack. Voller, eleganter und gehaltvoller Geschmack. Es handelt sich um einen Wein, der ueber die Jahre an Komplexitaet gewinnt.

Begleitung: Rotes Fleisch, Wild und kaese mit mittlerer oder langer Reifung.

Empfohlene Serviertemperatur: 16 – 18

Preis: CHF 39.50

Vertrieb:

griechisch-fein.ch

webberry gmbh

Thomas Wollenmann

Horwerstrasse 38

CH-6005 Luzern

Tel. +41 41 260 05 26