Barac Barbera d'Alba BIO DOC 2017 Magnum Rotwein

Herkunft: Piemont ITA | Rebsorte: Barolo| Passt zu: Apero, Vorspeisen, Fisch



Intensiver Duft nach dunklen Fruechten, besonders Pflaume und Amarenakirsche, mit leichten Noten von Vanille und Gewuerznelken.
Dunkle, rubinrote Farbe mit leicht violetten Nuancen. Intensiver Duft nach dunklen Fruechten, besonders Pflaume und Amarenakirsche, mit leichten Noten von Vanille und Gewuerznelken. Im Mund praesentiert er sich mit einem warmen und einhuellenden Geschmack, der die Fruchtnoten harmonisch mit suessem Tannin verbindet. Lang anhaltender, sauberer und koestlich frischer Abgang.

Begleitung: Hervorragend zu verschiedenen Gerichten wie Antipasti oder Vorspeisen.

Empfohlene Serviertemperatur: 15 – 18 Ursprungsbezeichnung: Barbera d'Alba DOC SuperioreTraube: Barbera 100%.Volumen: 14%.Hoehe: 300 ueber dem MeeresspiegelAusrichtung: West.Anbaugebiet: Comune di Treiso.Boden: Mergelgrau.Erziehungssystem: Guyot.Alter der Weinreben: 20 Jahre.Weinerntezeit: Ende September.Veredelung: 1 Jahr in grossen Eichenfaessern.

Preis: CHF 55.50

Vertrieb:
griechisch-fein.ch
webberry gmbh
Thomas Wollenmann
Horwerstrasse 38
CH-6005 Luzern
Tel. +41 41 260 05 26