

# 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 Superiore  
Traube: Barbera 100%. Volumen: 14%. Hoehe: 300 ueber dem Meeresspiegel  
Ausrichtung: 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