

Barac Barbera d'Alba BIO DOC 2017 Magnum Rotwein

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



Intensiver Duft nach dunklen Früchten, besonders Pflaume und Amarenakirsche, mit leichten Noten von Vanille und Gewürznelken.

Dunkle, rubinrote Farbe mit leicht violetten Nuancen. Intensiver Duft nach dunklen Früchten, besonders Pflaume und Amarenakirsche, mit leichten Noten von Vanille und Gewürznelken. Im Mund präsentiert er sich mit einem warmen und einhüllenden Geschmack, der die Fruchtnoten harmonisch mit süsssem Tannin verbindet. Lang anhaltender, sauberer und köstlich 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%.
Höhe: 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