Barac Langhe Rosato DOC 2024 BIO Rosewein

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



Das Bouquet ist fruchtig, sanft und intensiv. Im Mund praesentiert er sich lieblich trocken und gehaltvoll.

Ursprungsbezeichnung: Langhe DOC Rosato.
Traube: Nebbiolo 100%.
Hoehe: 300 m ueber dem Meeresspiegel
Ausrichtung: Ost.
Anbaugebiet: Comune di Treiso.
Boden: Der Boden besteht aus grauem Mergel.

Erziehungssystem: Guyot.
Alter der Weinreben: 20 Jahre.

Weinerntezeit: Anfang September.

Organoleptische Eigenschaften: Hellrosa Farbe mit Nuance von Orange. Das Bouquet ist fruchtig, sanft und intensiv. Im Mund praesentiert er sich lieblich trocken und gehaltvoll. Der Wein ist ausgewogen dank angenehm frischem Abgang.

Begleitung: Hervorragend als Aperitif oder in Begleitung von leicht scharfen Vorspeisen und Gerichten auf Fischbasis.

Empfohlene Serviertemperatur: 8 – 10

Preis: CHF 17.50

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