# Barac Barbera d'Alba BIO DOC 2021 Rotwein

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




**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 bis 18 Grad
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 24.50

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