

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