



Barbera d'Alba Superiore DOC

Produzent:

Tenuta Baràc, Langhe

Jahrgang:

2018

Volumen:

14% vol.

Traubensorten:

100% Barbera

Vinifikation:

Ausbau für 12 Monate in Barrique Fässern

Charakter:

Intensive Aromen von schwarzen Früchten, vor allem Pflaume und Schwarzkirsche, mit leicht würzigen Noten von Vanille und Nelken. Am Gaumen gibt es ein warmes und umhüllendes Gefühl, die Frucht harmoniert wunderbar mit den süßen Tanninen. Langes und sauberes Finish mit ausgezeichneter Frische.

Passt zu:

Perfekter Begleiter zu Pasta, Kalb- und Schweinefleisch oder auch zu Wildgerichten.

Trinkreife:

Ab sofort bis ca. 8 Jahre

PC Schwyz Preis: CHF 21.15 inkl. MWST