

WEIN- EXPERTISE

BARBERA D'ASTI DOCG BARRIQUE "CASTELVECCHIO"



ART-NR. 12251

ERZEUGER Manfredi

CHARAKTERISTIK Mittleres Rubinrot mit violetten Reflexen und leichter Randaufhellung, in der Nase fruchtbetont mit Aromen von reifen Pflaumen und Waldbeeren, am Gaumen wieder viel Frucht, frische, saftige Säure und samtiges, strukturgebendes Tannin, im Abgang bleibt beständige Frucht.

VERZEHREMPFEHLUNG Lässt sich toll kombinieren mit Pasta, leichteren Fleischgerichten oder warmer Antipasti, wie Auberginen mit Tomatensugo und Parmesan überbacken.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 18°C

REBSORTE(N) Barbera

ANBAUGEBIET Piemont (Italien)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 13.50 %Vol., Restzucker 0.50 g/l, Gesamtsäure 5.72 g/l, Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

AUSBAU 1/3 Stahltank; 1/3 großes Holzfass; 1/3 Barrique

LEBENSMITTELR. VERANTWORTL. Saffer Wein GmbH, , Martin-Kollar-Str. 11, 81829, München, Deutschland

ABFÜLLER Cantine Castelvecchio s.r.l. - Farigliano - Italia CN 330