

WEIN- EXPERTISE

BARBERA D'ASTI DOCG BARRIQUE "CASTELVECCHIO"



ART-NR. 12251

CHARAKTERISTIK Mittleres Rubinrot mit violetten Reflexen und leichter Randaufhellung, in der Nase Aromen von reifen Pflaumen und Waldbeeren, am Gaumen viel Frucht, saftige Säure und samtiges Tannin.

SPEISENEMPFEHLUNG 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 1.75 g/L, Gesamtsäure 6.38 g/L, Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

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

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

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