

PIEMONTE BARBERA D.O.C.

REBSORTE

Barbera 100%

HERKUNFTSGEBIET UND MERKMALE

Die Trauben für diesen Wein stammen aus der großen Piemonteser Region, die für die Verbreitung der autochthonen Rebsorte Barbera bekannt ist.

HEKTARERTRAG

77 Hektoliter

WEINBEREITUNG

Die handverlesenen Trauben werden abgebeert und weich gepresst. Die Gärung erfolgt in Edelstahlwannen bei kontrollierter Temperatur, maximal 18°C. Die Dauer der Maischegärung beträgt je nach Jahrgang 5 bis 8 Tage.

AUSBAU

Für diesen Jahrgangswein ist keinerlei Alterung vorgesehen. Zu Beginn des Jahres nach der Lese ist er zur Abfüllung in die Flaschen bereit.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Glänzende rubinrote Farbe. Bietet dem Geruchssinn fruchtige Noten. Im Mund ist er wenig und weich. Seine Frische und sein ausgeglichener Geschmack und Geruch machen ihn zu einem einfachen, gefälligen Wein.

KOMBINATIONSVORSCHLÄGE

Ein Wein für jeden Tag. Passt gut zu allen Gängen, von Vorspeisen bis zu zweiten Gängen, die nicht allzu anspruchsvoll sind.

SERVIERTEMPERATUR

18 °C.

ALKOHOLGEHALT

12,5 % Vol.

