

Barbaresco DOCG

Dieser aus Nebbiolo-Trauben gewonnene Rotwein weist eine granatrote Farbe mit orangen Reflexen auf. Im Glas setzt es ätherische und würzige Aromen mit leichten Noten von Vanille und getrockneten Blüten frei, während es im Mund großzügig ist, von großer Harmonie und Ausdauer. Es passt gut zu rotem Fleisch, Wild und gereiftem Käse.



Hersteller:	Cantina BERA
Region:	Piemont
Rebsorte:	100% Nebbiolo
Qualitätsstufe:	DOCG
Farbe:	granatrot
Ausbau:	ca. 2 Jahre im Barriquefass
Alkoholgehalt:	15% Vol.
Inhalt:	0,75 L
Trinktemperatur:	18°-20° C
Geruch:	würzige Aromen
Geschmack:	Trocken, kräftig, elegant mit anhaltenden Nachgeschmack
Essensbegleitung:	Fleischgerichte und Käse
Beste Trinkzeit:	ab 5 bis 15 Jahre nach Auslese
Lagerfähigkeit:	ca. 15 Jahre
Auszeichnung:	92 Punkte 2017 & 93 Punkte 2016 „Wine Enthusiast“ 90 Punkte 2015 „Decanter“ 91 Punkte 2017 „I Vini di Veronelli“
Allergenhinweis:	enthält Sulfite



SALUVINO