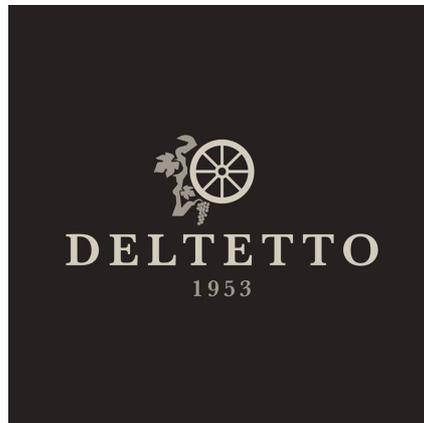


## Barbera d`Alba Superiore DOC „Bramè“

Das piemontesische Wort „**bramè**“ bedeutet Verlangen, Verlangen nach etwas. Es beschreibt perfekt die Empfindungen, die dieser Wein seit seinem ersten Schluck erzeugen soll. Der Barbera Bramé überzeugt mit einem dichten Rubinrot & violetten Reflexen. Sortentypischer, frischer Duft nach Kirschen & Vanille. Am Gaumen glänzt er durch seine Struktur & seine angenehme Frische. Ein weiches, saftiges Gewächs mit einer bemerkenswerten Fülle.



<b>Hersteller:</b>	Cantina Deltetto
<b>Region:</b>	Piemont
<b>Rebsorte:</b>	100% Barbera
<b>Qualitätsstufe:</b>	DOC
<b>Farbe:</b>	Rubinrot mit violetten Reflexen
<b>Ausbau:</b>	1 Jahr im Eichenholzfass
<b>Alkoholgehalt:</b>	14-15% Vol.
<b>Inhalt:</b>	0,75 L 1,5 L & 3 L
<b>Trinktemperatur:</b>	17°-20° C
<b>Geruch:</b>	nach Kirschen & Vanille
<b>Geschmack:</b>	Trocken, strukturiert & elegant
<b>Essensbegleitung:</b>	Erste Gänge sowie Hauptgerichte
<b>Beste Trinkzeit:</b>	ab sofort bis 8 Jahre nach Auslese
<b>Lagerfähigkeit:</b>	ca. 8 Jahre
<b>Jahresproduktion:</b>	10.000 Flaschen
<b>Allergenhinweis:</b>	enthält Sulfite



**SALUVINO**