

Barbera d'Alba DOC „La Lena“

Dieser rubinrote Rotwein mit Granatreflexen trägt den Namen einer Frau (Elena) und reift vor der Abfüllung im Keller. Der Duft von reifen Früchten in der Nase und eine lange aromatische Nachhall leichter Vanille. Im Mund ist es trocken, herzhaft, angenehm sauer, mit großartigem Körper und Harmonie.



Hersteller:	Cantina BERA
Region:	Piemont
Rebsorte:	100 % Barbera
Qualitätsstufe:	DOC
Farbe:	rubinrot
Ausbau:	ca. 15 Monate im Barriquefass
Alkoholgehalt:	14-15 % Vol.
Inhalt:	0,75 L
Trinktemperatur:	18°-20° C
Geruch:	fruchtige Aromen
Geschmack:	Trocken, leicht Sauer, gut strukturiert vollmundig
Essensbegleitung:	Braten, Eintöpfe und Wild
Beste Trinkzeit:	ab sofort bis 8 Jahre nach Auslese
Lagerfähigkeit:	ca. 8 Jahre
Auszeichnung:	90 Punkte „I MIGLIORI VINI ITALIANI“ Luca Maroni 2011 91 Punkte 2017 & 92 Punkte 2013 „I Vini di Veronelli“ 2015
Allergenhinweis:	enthält Sulfite



SALUVINO