VIGNE VECCHIE Barbera d'Asti Superiore DOCG 2016

Rotwein aus Italien

©cantina24.de

Erzeuger und Abfüller: Vinchio Vaglio - Regione San Pancrazio 1 - 14040 Vinchio (AT) - Italia - +39 0141 950903

Qualitätsbezeichnung: Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)

Rebsorte: 100% Barbera von sehr alten Weinstöcken.

Sensorische Charakteristik: In der Nase ist dieser Barbera intensiv, ätherisch, würzig und leicht holzig. Ganz leichte schokoladige Aromen. Am Gaumen hat er eine gute Struktur und ist leicht. Seine Tannine sind süß und eher hintergründig. Im Abgang ist er hartnäckig und langanhaltend.

Farbe: Brillantes Rubinrot mit leichten orangenen Reflexen.

Alkoholgehalt: 15,0 % Vol.

Restzucker: 2,0 g/l

Säuregehalt: 5,7 g/l

Verschlussart: Naturkork

Servierempfehlung: Idealer Begleiter zu pikanten Pastagerichten mit Fleisch- oder Pilzsaucen. Zudem passt dieser Barbera gut zu Hauptgerichten aus roten Fleisch (geschmort oder gebraten) und Wild. Schließlich schmeckt er auch gut zu - zum Abschluss des Mahls - zu Blauschimmelkäse und anderen gut gewürzten und/oder pikanten Käsesorten.

Empfohlene Serviertemperatur: Zwischen 18 und 20°C.

Allergene: Enthält Sulfite

Impressum:
Cantina24 – Weinhandel
Pideritplatz 2
32825 Blomberg
Tel.: 05235 97473

Jugendschutz: Diesen Artikel liefern wir nur an volljährige, unbeschränkt geschäftsfähige natürliche Personen und behalten uns vor, entsprechende Altersnachweise zu verlangen. Die für die Bestellung erforderlichen Daten wie Name, Anschrift usw. sind vollständig und wahrheitsgemäß anzugeben.