

Barbera d'Asti superiore Alfiera

DOCG, Marchesi Alfieri, 2016

3000 ml

Art-Nr. 35090916



Tief rubinfarben mit granatroten Reflexen. Intensives, an reife Kirschen, Pflaumen und Waldfrüchte erinnerndes Bukett mit perfektem Ausgleich von Vanille und Kakao. Am Gaumen voll und saftig zugleich mit einem langen und fruchtigen Finale. Gutes Lagerpotenzial.

Herkunft:	Italien / Piemont / Barbera d'Asti
Traubensorte:	Barbera
Genussreife:	3 bis 12 Jahre
Servicetemperatur:	16 bis 18 °C
Trinkempfehlung:	Brasato di manzo al Barolo, Bistecca fiorentina, T-Bone-Steak, Wildspezialitäten, Wildschweinentrecôte mit Spätzli, Würzige Hartkäse
Vinifikation:	vollständig entrappt, lange Maischegärung
Ernte:	Handlese
Ausbau:	in Tonneau (Doppelbarrique), ein Teil im Barrique/ Pièces
Ausbaudauer:	18 Monate
Volumen:	14.5 %



Vegan