Barbera d' Alba Nuela

Wein|expertise

Elio Filippino
Piemont



Geschmack |
Tiefes Rubinrot, kräftige Blume nach reifer Frucht, voll, ausgeglichen,mit einem leichten Anklang noblen Holzes. Ein Wein, der ausgezeichnet zu fröhlichen Tischrunden passt, vor allem zu dem berühmten Gericht „Bagna Caoda“. Kann auch zu Fleischgerichten gereicht werden wie zum Beispiel „Bollito Misto“ (gemischtes Kochfleisch) sowie zu ausgereiften Käsesorten.

Rebsorten |
Barbera (100 %)

Fassreife |
2-3 Monate

Analysedaten |
Alkohol: 13,00 % | Säure: 5,85 g/l |
Restzucker: 2,30 g/l

Passt zu ... |
Fleisch: Bollito Misto (gemischtes Kochfleisch)
Gemüse: Bagna Cauda (eine Art Gemüsefondue)
Käse: Reif