

Barbera d' Alba Nuela

Wein | expertise

Elio Filippino
Piemont

Geschmack |

Tiefdunkles Rubinrot im Glas; reichhaltiges Bukett mit Aromen reifer Früchte. Vollmundig und zupackend am Gaumen, mittellanger Abgang. Schmeckt ausgezeichnet zu dem berühmten Gericht Bagna Cauda (eine Art Gemüfefondue), passt aber auch zu Fleischgerichten wie zum Beispiel Bollito Misto (gemischtes Kochfleisch) und zu ausgereiften Käsesorten.

Rebsorten |

Barbera (100 %)

Fassreife |

3 Monate slowenische Eiche

Analysedaten |

Alkohol: 13,50 % | Säure: 5,85 g/l |
Restzucker: 2,50 g/l

Passt zu ... |

Fleisch: Bollito Misto (gemischtes Kochfleisch)
Gemüse: Bagna Cauda (eine Art Gemüfefondue)
Käse: Reif

