Barbera Piemonte 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 Gemüsefondue), passt aber auch zu Fleischgerichten wie zum Beispiel Bollito Misto (gemischtes Kochfleisch) und zu ausgereiften Käsesorten.

Rebsorten |
Barbera (100 %)

Fassreife |
Wenige Monate slowenische Eiche

Analysedaten |
Alkohol: 13,50 % | Säure: 5,76 g/l |
Restzucker: 2,20 g/l

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