

# 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 %)

## Analysedaten |

Alkohol: 13,50 % | Säure: 5,65 g/l |

Restzucker: 1,30 g/l

## Passt zu ... |

Fleisch: Bollito Misto (gemischtes Kochfleisch)

Gemüse: Bagna Cauda (eine Art Gemüsefondue)

Käse: Reif

