



Barbera d'Asti la rossa DOCG

Top Angebot
9.50

nur solange Vorrat



DOCG Asti, Italien

Artikelnummer 16803

Produktmerkmale

Der Barbera d'Asti Superiore wird ausschliesslich mit der Rebsorte Barbera produziert und für rund 7 Monate in Holzfässern ausgebaut. Mit dieser Methode entwickeln sich die fruchtigen Aromen von dunkeln Früchten, wie etwa der von reifen, schwarzen Kirschen und Brombeeren besonders gut. Der belebte Rotwein aus dem Piemont weist eine sehr schöne rubinrote Farbe auf und betört die Nase mit vielfältig-fruchtigem Bouquet begleitet von feinen Vanille- und Holznoten. Der harmonische La Rossa zeigt sich im Mund elegant und verabschiedet sich mit einem herrlich angenehmen Abgang, welchem eine feine Vanillenote nachhallt. Dieser Rotwein passt bestens zu herzhaften und würzigen Speisen und kann gerne noch das eine oder andere Jahr im Weinkeller gelagert werden. Es empfiehlt sich, diesen köstlichen Wein nicht zu kalt zu trinken, so dass sich die Aromen voll entfalten können.

Der Piemontese Barbera d'Asti Superiore stammt vom Familienbetrieb Aresca, welcher südwestlich von der Stadt Asti liegt und seit vielen Jahren erfolgreich herliche Weine produziert.

Produktspezifikationen

Fragen zum Produkt (0)

1 Bild

© Landi 2024