Samsara Barbera Appassimento Piemonte DOC



ArtikeInr.:4397C020

Kellerei: Marchesi di Barolo

Qualität: DOC

Anbaugebiet: Piemont; die Trauben stammen aus Weinbergen, die durch weitgehend kalkhaltige Lehmböden mit Spuren von Quarzsand und Schlick

gekennzeichnet sind

Jahrgang: 2020

Inhalt: 750 ml

Alc.: 13,5 %

Artikelgruppe: Rotwein

Rebsorte: Barbera

Farbe: Tiefes Rubinrot.

Duft: Vielschichtiges Bouquet mit den Aromen von Beerenfrüchten, Vanille, Zimt und Muskatnuss. Abgerundet werden diese Fruchtnoten

durch florale Anklänge.

Geschmack: Begeistert mit einem weichen und süßen Geschmack und einer angenehmen Säure. Die geschmeidigen Tannine verleihen diesem Wein seine wunderbare Struktur und leiten in einen langen Nachhall über.

Serviervorschlag: Ideal zu dunklem Fleisch, Wildgerichten, gereiftem Käse, Gorgonzola oder zu Zartbitterschokolade.

Temperatur: 16 - 18 °C **Gesamtsäure:** 6.40 g/l

Ausbau: Holzfass **Restzucker:** 12.30 g/l

pH: Array

MARCHESI vi BAROLO
Antiche Gantine in Barolo

Technische Details

Einheit: Fl

Verpackung: Karton

VE: 6

EAN: 8004910821191

EAN Karton: 8004910041100

Verschlussart: Korken
Kartons pro Palette: 100
Kartons pro Lage: 10

Lagen pro Palette: 10