



Barbera d'Alba DOC

Truffle Hunter Leda, Bosio Family Estates

Barbera-Genuss für Trüffelnasen

Beschreibung:

Der Barrique gereifte Barbera d'Alba zeigt einerseits eine gute Struktur und Konzentration, andererseits auch viel Trinkfreude und Zugänglichkeit. Besonders originell ist das Etikett mit dem Trüffel suchenden Hund namens Leda, der der Familie Bosio gehört. Mehr Piemont geht nicht.

Degustationsnotiz:

Sattes Rubinrot, violette Nuancen. Schwarze Kirschen, Himbeeren und Moccanoten in der balancierten Nase, auch einige blumige Noten und ein Hauch Menthol. Temperamentvoll am Gaumen: nebst den dunkelbeerigen Aromen wie Blaubeeren auch etwas Würze, frisch und mit weichen Gerbstoffen unterlegt, eine zarte Bittermandelnote im Abgang.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Alba
Produzent:	Bosio Family Estates
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	100% Barbera
Artikelnummer:	1089023

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barbera d'Alba DOC

Truffle Hunter Leda
Bosio Family Estates

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Barbera
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.