



2015 Bricco dell'Ucellone

Barbera d'Asti DOCG, Azienda Vitivinicola Braida

Passt zu:

Servieren Sie diesen Wein zu Lamm, Brasato, Rindsbäggli, Filet mit Trüffeln sowie Schmorgerichten. Ebenso passend zu Steinpilzgerichten und Linseneintopf.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Italien

Region: Piemont

Subregion: Asti

Produzent: Azienda Vitivinicola Braida

Bewertung(en):

Herstellung: 12 Monate in Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0 %

Trinkreife: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Traubensorte(n): 100% Barbera

Originalgebinde: 6er-Holzkiste

Artikelnummer: 0530815075B6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Bricco dell'Ucellone

Barbera d'Asti DOCG
Azienda Vitivinicola Braida

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	
Traubensorte(en):	100% Barbera
Trinkreife:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	12 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.