



## 2016 Barbera d'Alba DOC

Vigna Scarrone, Vietti

Der elegante Barbera spiegelt das Terroir authentisch wider

**Passt zu:**

Besonders empfehlenswert zu Taglierini mit Ragout, Carne cruda, Involtini, Coniglio sowie Kalbshaxe und Hartkäse.

**Servierempfehlung:**

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

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Piemont
<b>Subregion:</b>	Alba
<b>Produzent:</b>	Vietti
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 92/100
<b>Ausbau:</b>	18 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Barbera
<b>Artikelnummer:</b>	0828716

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Barbera d'Alba DOC**

Vigna Scarrone  
Vietti

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 92/100
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Barbera
<b>Trinkreife:</b>	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.