



2016 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):

Alkoholgehalt: 16.0 %

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

Traubensorte(n): 100% Barbera

Originalgebinde: 3er-Holzkiste

Artikelnummer: 0530816150B3100

Bild folgt

Photo à venir

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.

Alkoholgehalt: 16.0 %

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