2017 Barbera d'Alba DOC

Vigna Scarrone, Vietti

Der elegante Barbera spiegelt das Terroir authentisch wider

Beschreibung:
Die Trauben für diesen Barbera-Cru stammen aus der steilen Barolo-Lage Scarrone, die direkt unterhalb des Weingutes liegt. Der Ausbau erfolgt während 18 Monaten hauptsächlich in Barriquen aus französischer Eiche und zu einem kleineren Teil im traditionellen, grossen Holzfass.
Degustationsnotiz:
Kraftvolles Rubin, leicht aufgehellter Rand. Fantastisches Barbera-Bouquet, das an Himbeeren und Brombeeren erinnert, ergänzt durch Crémant-Schokolade und einem Hauch Wacholder. Eine sehr saftige und ausgesprochen dichte Aromatik zeigt sich am Gaumen, nun auch schwarze Kirschen, Holundergelee und Noten nach Kakao und etwas Minze, sehr reife und bestens integrierte Gerbstoffe; fruchtbetonter, anhaltender Abgang.
Passt zu:
Besonders empfehlenswert zu Taglerini 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.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Piemont
Subregion:	Alba
Produzent:	Vietti
Bewertung(en):	Parker 93/100, Score 18.5/20, James Suckling 92/100
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Rebsorte(n):	100% Barbera
Artikelnummer:	0828717

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barbera d'Alba DOC

Vigna Scarrone
Vietti

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Parker 93/100, Score 18.5/20, James Suckling 92/100
Rebsorte(n):	100% Barbera
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch