



## 2018 Barbera Passito Appassimento

Piemonte DOC, Cantine San Silvestro

Betörende Neuinterpretation des Barberas

### Beschreibung:

Mit ihrem Appassimento ist der Familie Sartirano eine faszinierende Interpretation der Rebsorte Barbera gelungen. Um eine intensive Aromatik und hohe Konzentration zu erreichen, werden die Trauben spät geerntet und teilweise angetrocknet. Sechs Monate Reife in besten französischen Barriques sorgen für den perfekten Schliff dieses fruchtig-geschmeidigen Piemontesers.

### Degustationsnotiz:

Dunkles Rubinrot, violette Nuancen. Ein fein parfümiertes Bouquet nach Heidelbeergelee, Brombeeren und einigen würzigen Noten, aber auch der Duft von Rosenblättern ist auszumachen. Weicher, samtiger Auftakt, abgelöst von einer explosiven Frucht, nun auch Kirschen und süsse Erdbeeren, unterstützt von einer passenden Frische; im Abgang schokoladige Noten und ein Hauch Mocca.

### Servierempfehlung:

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

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Piemont
<b>Produzent:</b>	San Silvestro
<b>Bewertung(en):</b>	Luca Maroni 94/100
<b>Ausbau:</b>	9 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Barbera
<b>Artikelnummer:</b>	0886218

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Barbera Passito Appassimento**

Piemonte DOC

Cantine San Silvestro

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Luca Maroni 94/100
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Barbera
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	9 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.