



2018 Barbera d'Alba DOC

Ruvei, Marchesi di Barolo

Bestseller von Marchesi di Barolo

Degustationsnotiz:

Kräftiges Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Eine prächtige, aristokratische Nase nach Blaubeeren, Himbeeren, aber auch schwarzer Schokolade und einer Spur Lakritze, schliesslich etwas Wildleder. Am Gaumen eine frischfruchtige Aromatik, rote und schwarze Beeren, abgerundet durch sanfte Röstaromen, sanfte Tannine; ausdrucksstarkes Finale.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Italien
Region:	Piemont
Subregion:	Alba
Produzent:	Marchesi di Barolo
Bewertung(en):	Berliner Wein Trophy Gold, Score 17.5/20
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	85% Barbera, 15% Nebbiolo
Artikelnummer:	1061718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barbera d'Alba DOC

Ruvei
Marchesi di Barolo

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Berliner Wein Trophy Gold, Score 17.5/20
Rebsorte(n):	85% Barbera, 15% Nebbiolo
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.