2019 Barbera d'Alba DOC

Barrique aged, Truffle Hunter Leda, Bosio Family Estates

Barbera-Genuss für Trüffelnasen

Beschreibung:
Der Barrique gereifte Barbera d'Alba zeigt einerseits eine gute Struktur und Konzentration, anderseits auch viel Trinkfreude und Zugänglichkeit. Besonders originell ist das Etikett mit dem Trüffel suchenden Hund namens Leda, der der Familie Bosio gehört. Mehr Piemont geht nicht.
Degustationsnotiz:
Dichtes Rubinrot, violette Reflexe. Schwarze Kirschen, Himbeeren und prächtige Röstaromen in der ausgesprochen feinen Nase, auch eine Spur Menthol. Ein schönes Zusammenspiel von rotfruchtigen Noten und Milchschokolade und Nougat, weich und mit viel Schmelz und Saftigkeit, auch etwas Minze und eine dezente Mineralik sind auszumachen; druckvoll bis ins mittellange Finale, das noch etwas Grip zeigt.
Servierempfehlung:
Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Piemont
Subregion:	Alba
Produzent:	Bosio Family Estates srl
Bewertung(en):	Gilbert & Gaillard 91/100, Score 18/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	100% Barbera
Artikelnummer:	1089019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barbera d'Alba DOC

Barrique aged
Truffle Hunter Leda
Bosio Family Estates

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Gilbert & Gaillard 91/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Barbera
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
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