



2019 Barbera d'Alba DOC

Vigna Campo del Gatto, Costa Bussia-Tenuta Arnulfo

Historische Parzelle, moderne Machart

Beschreibung:

Der Barbera d'Alba stammt aus der Lage Costa Bussia, dem ältesten Rebberg des Weinguts. Von der reichen Geschichte erzählt die Etikette – sie zeigt einen Auszug eines Kaufdokuments der Familie Arnulfo aus dem Jahr 1873. Ein kraftvoller Wein verträgt auch eine kraftvolle Röstaromatik: Während 18 Monaten wurde der Campo del Gatto in französischen Eichenfässern ausgebaut.

Degustationsnotiz:

Intensives Rubinrot, granatfarbene Akzente. Waldbeeren wie Himbeeren und wilde Erdbeeren, auch kirschige Noten, etwas Unterholz und eine zarte Zimtwürze in der gediegenen Nase. Am Gaumen zeigt sich von Beginn weg eine kraftvolle Barbera-Aromatik, ergänzt durch prachtvolle und deutlich spürbare Röstnoten, sehr konzentriert und druckvoll, mit bestens unterlegten Gerbstoffen; über die Mitte hinaus auch einige mineralische Akzente, eine schön abgestimmte Frische; ein Finale, das ausgezeichnete Reserven aufzeigt.

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:	Costa Bussia
Bewertung(en):	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	100% Barbera
Artikelnummer:	1163919

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barbera d'Alba DOC

Vigna Campo del Gatto
Costa Bussia-Tenuta Arnulfo

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Barbera
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.