



2020 Barbera d'Alba DOC

Ruvei, Marchesi di Barolo

Bestseller von Marchesi di Barolo

Beschreibung:

Der Barbera d'Alba Ruvei von Marchesi di Barolo vereint saftige Beerenfrucht mit einer harmonischen Säure und feinen Gewürznoten. Ein klassischer, ausgewogener Barbera, der pure Piemonteser Weinkultur ins Glas bringt.

Degustationsnotiz:

Sattes Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Eine frischfruchtige Nase, an Sauerkirschen, Himbeeren und Brownies erinnernd, auch eine sanfte Würze zeigt sich. Sehr lebendig und ausdrucksstark das Gaumenbild, vorwiegend rotfruchtig geprägt, ergänzt durch einige Unterholznoten und Zimt, insgesamt eine saftige Note offenbarend; etwas Lakritze und Gewürznelke im anhaltenden Abgang.

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):	Score 17.5/20
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	85% Barbera, 15% Nebbiolo
Artikelnummer:	1061720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barbera d'Alba DOC

Ruvei

Marchesi di Barolo

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	85% Barbera, 15% Nebbiolo
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	imahltank
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.