2020 Barbera d'Alba DOC

Barrique aged, Truffle Hunter Leda, Bosio Family Estates

Ein ausgezeichnet gelungener Jahrgang

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:
Kraftvolles Rubinrot, violette Reflexe. Zauberhaft die Nase: Saftige Kirschen, Pflaumen, aber auch röstartige Aromen und eine feine Würze in er facettenreichen Nase. Weicher Auftakt, abgelöst von einer sehr samtigen und typisch piemontesischen Barbera-Aromatik, viel rote Frucht, aber auch etwas Caramel und Malz, schliesslich ein Hauch Vanille; sehr aromatisch bleibend bis ins 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:	Bosio Family Estates srl
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	100% Barbera
Artikelnummer:	1089020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barbera d'Alba DOC

Barrique aged
Truffle Hunter Leda
Bosio Family Estates

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Barbera
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
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