

2021 Barbera d'Alba DOC

Truffle Hunter Leda, Bosio Family Estates

Barbera-Genuss für Trüffelnasen



Beschreibung:

Der Familie Bosio, Besitzerin des gleichnamigen renommierten Weinguts, ist ein Barbera d'Alba gelungen, der nach einem Jahr im Barrique den Gaumen mit guter Struktur und Konzentration erfreut. Gleichzeitig ist er zugänglich und bietet grosse Trinkfreude. Besonders originell ist das Etikett mit dem Trüffel suchenden Familienhund namens Leda. Mehr Piemont geht nicht!

Degustationsnotiz:

Sattes Rubinrotrotrot, violette Nuancen. Schwarze Kirschen, Himbeeren und Moccanoten in der balancierten Nase, auch einige blumige Noten und ein Hauch Menthol. Temperamentvoll am Gaumen: nebst den dunkelbeerigen Aromen wie Blaubeeren auch etwas Würze, frisch und mit weichen Gerbstoffen unterlegt, eine zarte Bittermandelnote im Abgang.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsauces, 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 17.5/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	100% Barbera
Artikelnummer:	1089021

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barbera d'Alba DOC

Truffle Hunter Leda
Bosio Family Estates

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Barbera
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
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.