2013 Barbera d'Alba DOC

Vigna Scarrone, Vietti

Der elegante Barbera spiegelt das Terroir authentisch wider

Passt zu:
Besonders empfehlenswert zu Taglerini mit Ragout, Carne cruda, Involtini, Coniglio sowie Kalbshaxe und Hartkäse.
Servierempfehlung:
Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Piemont
Subregion:	Alba
Produzent:	AZ. Agricola Vietti
Bewertung(en):	James Suckling 91/100, Antonio Galloni 90/100
Herstellung:	18 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
Traubensorte(n):	Barbera
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	0828713075C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barbera d'Alba DOC

Vigna Scarrone
Vietti

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 91/100, Antonio Galloni 90/100
Traubensorte(en):	Barbera
Trinkreife:	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	18 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Mövenpick Schweiz AG, Division Wein, Hauptsitz, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch