



Marco Bonfante, Albarone Albarossa, DOC Piemonte, 2014, Piemont

Italien - Piemont

Jahrgang 2014 - 0,75 Liter - Vol 15,0%

Enthält Sulfite

Artikel: 2014 Albarone - Albarossa DOC Piemont M.Bonfante

Land: Italien

Anbaugebiet: Piemont

Kategorie: Rotwein

Klassifizierung: DOC

Erzeuger: Marco Bonfante S.r.l.

Rebsorte: 100% Albarossa

Beschreibung: Im Glas intensive veilchenblaue Farbe. In der Nase fantastische Aromen von reifen Kirschen, Pflaume, Waldbeeren und Würze, mit einer balsamischen Note. Am Gaumen zeigt er seine ganze Stärke: extrem fruchtbetont, tanninhaltig aber weich mit einer hervorragenden Konzentration von Frucht. Sehr nachhaltig, mit einer Süße, die einen Geschmack von Brombeere und reifer Pflaume enthüllt.

Alkohol: 15,0%

Restzucker: 1,2 g/l

Säure: 6,74 g/l

Trinktemperatur: 16° - 18 °C

Serviervorschläge: Zu komplexen Fleischgerichten, wie Schweinebacken in Rotweinsauce oder Kalb-Stracotto. Hervorragend auch zu Pappardelle mit Rehfleisch und Maronen. Ebenso zu Desserts, wie z.B Schokoladenkuchen mit schmelzendem Herz oder mit Schokoladen-Kastanienkuchen.

Vinifikation: Die geernteten Trauben werden entrappt und leicht gepresst. Es erfolgt eine Kaltmazeration für 36- 40 Stunden, um eine größere Extraktion von Aromen, Farbe und Struktur aus der Frucht zu erreichen. Danach wird der Albarone 24 Monate in französischen 1000 lt. Eichenfässern gelagert. Vor dem Verkauf reift der Wein 12 Monate in der Flasche bei kontrollierter Temperatur (12°C) im Lager.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Italien

Unternehmen: Marco Bonfante S.r.l.

Anschrift: Str. Vaglio Serra, 72, 14049 Nizza Monferrato AT, Italia

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 12.12.2020