



**Marco Bonfante, Bricco Bonfante Barbera Riserva,  
DOCG Nizza, 2014, Piemont**

Italien - Piemont

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

Enthält Sulfite

€ 39,33 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

**€ 29,50**

**Artikel:** 2014 Bricco Bonfante Riserva DOCG Nizza Piemont M.Bonfante

**Land:** Italien

**Anbaugebiet:** Piemont

**Kategorie:** Rotwein

**Klassifizierung:** DOCG

**Erzeuger:** Marco Bonfante S.r.l.

**Rebsorte:** 100% Barbera

**Beschreibung:** Im Glas sehr intensives Purpurrot, mit veilchenblauen Reflexen. In der Nase intensive Aromen von reifen Kirschen und Pflaumen, mit einer leichten Holznote. Im Gaumen großartig, extrem saftig mit einer ausgezeichneten Fruchtkonzentration. Der Abgang ist süß und lang anhaltend.

**Alkohol:** 15,0%

**Restzucker:** 1,8 g/l

**Säure:** 5,84 g/l

**Trinktemperatur:** 16° - 18 °C

**Serviervorschläge:** Zu komplexen Fleischgerichten wie Braten oder Schmorbraten, Wildfleisch; Gerichte mit weißen Trüffeln oder Steinpilzen. Ideal zu Polenta mit Wildschwein.

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 Bricco Bonfante 20 Monate in Eichenfässern gelagert, die ersten 10 Monate in neuen französischen Eichenbarriques und der Rest in französischen 25 Hl Eichenfässern. Vor dem Verkauf lagerte der Wein 12 Monate in der Flasche bei kontrollierter Temperatur.

**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](http://www.weinquelle.com)

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

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 01.01.2021