



Bricco Lagotto, Barbera Appassimento, Barbera, DOC, 2021, Piemont

Italien - Piemont

Jahrgang 2021 - 0,75 Liter - Vol 14%

Enthält Sulfite

€ 11,93 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 8,95

Artikel: 2021 Bricco Lagotto Barbera Appassimento DOC

Land: Italien

Anbaugebiet: Piemont

Kategorie: Rotwein

Klassifizierung: DOC

Erzeuger: Bricco Lagotto

Rebsorte: 100% Barbera

Alkohol: 14%

Restzucker: 9,8 g/l

Säure: 5,9 g/l

Farbe: Im Glas intensives rubinrot.

Aroma: In der Nase üppig nach reifen dunklen Beeren.

Geschmack: Am Gaumen vollmundig und sehr harmonisch.

Trinktemperatur: 18 °C

Serviervorschläge: Hervorragend zu Wildgerichten, gegrilltem rotem Fleisch und mittelgereiftem Käse.

Beim Bricco Lagotto - Barbera Passito werden die vollreifen Trauben nach der Lese für ca. 10 Tage angetrocknet, sodass die Trauben ausdörren und bis zu 25% ihres Wassergehalts verlieren.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Italien

Unternehmen: Cantina del Nebbillo SCA

Anschrift: Vezza D'Alba, Italien

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: 31.03.2023