



Moccagatta, Barbaresco DOCG, 2019, Piemont

Italien - Piemont

Jahrgang 2019 - 0,75 Liter - Vol 14,0%

Enthält Sulfite

€ 57,27 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 42,95

Artikel: 2019 Barbaresco DOCG Moccagatta

Land: Italien

Anbaugebiet: Piemont

Kategorie: Rotwein, trocken

Klassifizierung: DOCG

Erzeuger: Moccagatta

Rebsorte: 100% Nebbiolo

Alkohol: 14,0%

Säure: 5,6 g/l

Charakteristik: Ein eleganter, durchgegorener Wein.

Farbe: Leuchtendes Rubinrot mit granatfarbenen Reflexen.

Aroma: Duftig-würzige Nase mit Noten von getrockneten Früchten, Himbeeren und Trockenkräutern. Dazu etwas Tabak und Unterholz.

Geschmack: Am Gaumen mittelgewichtig, mit reichlich feinkörnigem Tannin und gut stützender Säure. Wieder rotfruchtige Aromen, feine Mineralik und Würzaromen von Tabak und Steinpilzen.

Abgang: Langes, rassiges und sortentypisches Finale mit Klasse.

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Serviervorschläge: Ein hervorragender Begleiter zu Wildgerichten und Hartkäse.

Ausbau: 20 Tage Maischestandzeit, temperaturkontrollierte Vergärung im Edelstahl, Ausbau für 12 Monate in gebrauchten Barriques, minimale Filtration, ausgedehnte Flaschenreifung.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Italien

Unternehmen: Moccagatta S.S. Azienda Agricola

Anschrift: Via Rabajà 46, 12050 Rocchetta Belbo, 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: 27.03.2023