



Villa Pani, Barbera d'Asti Superiore, DOCG, 2019, Piemont

Italien - Piemont

Jahrgang 2019 - 0,75 Liter - Vol 14%

Enthält Sulfite

€ 17,27 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 12,95

Artikel: 2019 Barbera d'Asti Superiore Villa Pani Piemont Italien

Land: Italien

Anbaugebiet: Piemont

Kategorie: Rotwein

Klassifizierung: Barbera d'Asti Superiore DOCG

Erzeuger: Villa Pani

Rebsorte: 100% Barbera

Alkohol: 14%

Farbe: Intensive rubinrote Farbe mit violetten Reflexen.

Aroma: In der Nase finden sich Veilchen und reife Kirschen wieder, sowie typisch für einen Barbera: eine Würzigkeit mit balsamischen Noten.

Geschmack: Am Gaumen vollmundig mit anhaltendem Abgang.

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Serviervorschläge: Idealer Begleiter zu den typischen Spezialitäten der piemontesischen Küche, wie "Agnolotti", gegrilltem Fleisch, Schmorbraten und gereiftem Käse.

Die Barbera Trauben werden schonend geerntet und verarbeitet.

Der Ausbau erfolgt in französischen Barriques von 225 Liter für mindestens 14 Monate.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Italien

Unternehmen: MGM Mondodelvino S.p.A. - Sede Legale

Anschrift: Via Carlo Seganti, 73, 47121 Forlì FC, 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: 13.11.2023