



Barbera d'Alba DOC

Barbera d'Alba Carlot 2019 Marrone

CHF 22.00

 75cl
 13.5%
 Piemont
 Barbera
AN 21557519

Vinifikation

Handlese in der zweiten Septemberhälfte. 10 Tage Maischengärung und Ausbau im Edelstahltank. Die Reifung erfolgt 12 Monate in grossen Eichenfässern sowie nochmals 12 Monate auf der Flasche.

Degustationsnotiz Nase

diverse Beerenaromen strömen in die Nase, diese sind mit würzigen Noten harmonisch unterlegt.

Degustationsnotiz Gaumen

schön gehaltvoller, komplexer Geschmack. Die Tannine zeigen sich samtig und weich intergriert.

Passt zu

Kräftigen, dunklen Fleischgerichten vom Rind, Lamm, Hirsch, auch zu Pilzgerichten und Trüffel.

Trinkreife

Jahrgang + 5 Jahre

Region

Das Piemont – die Region der höchsten Berge, der grössten Weine, des längsten Flusses und der vielleicht besten Küche Italiens. Es gliedert sich geologisch in drei Landschaften: Das Hochgebirge des Westalpenbogens, die flache Po-Ebene und das südländische Mittelgebirge des Monferrato und der Langhe. So ergibt sich eine Gesamtreibfläche von rund 47'000 Hektaren. Darauf werden insbesondere die Sorten Nebbiolo (Barolo und Barbaresco) sowie Moscato, Arneis, Cortese und Roero angebaut.