



Barbera d'Alba DOC 2021

Art. Nr.: 1088221

Hersteller: Casa Vinicola Alfredo Prunotto, Alba

Land: Italien

Region (Betriebssitz): Piemont

Gebiet (Betriebssitz): Alba

Jahrgang: 2021

Rebsorte: Barbera

Alkoholgehalt: 14,5 %

Reife: bis 2026

Bodentyp: Sand, Lehm

Vinifizierung/Ausbau: Die Trauben wurden gerebelt und gequetscht. Die Fermentation dauerte 8 Tage bei einer Temperatur von 28 °C. Danach folgten der 8-monatige Ausbau im Eichenfass und der 4-monatige in der Flasche.

Kategorie: Rotwein

Stilistik: Rot & würzig

Geschmack: röstig

Tannin: üppig

Säuregeschmack: Mild

Süße: Trocken

Speiseempfehlung:

Geflügel: Geschmort/Gedünstet

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkork

Einzelflaschenpreis: € 17.00

Verkostnotiz

Purpurrot, in der Nase feine Würze nach schwarzem Pfeffer und Rosmarin, Brombeer- und Kirschduft, zarte Veilchenanklänge, am Gaumen samtig, zartfruchtige Aromen, ausgewogene Säurestruktur, fein-würzige Zimt- und Nelkennoten im feinen Abgang.