



Barbera d'Asti

Barbera d'Asti Superiore DOCG 2018 Bio

Herkunft:	Calosso (AT), Piemont, Italien
Rebsorte:	100% Barbera, Rebberg 1993 bepflanzt
Boden:	lehmig, kalkhaltig
Lese:	4. Oktober 2018 reine Handlese und Selektion im Weinberg
Ertrag:	reduziert auf 2'800 kg/ha
Reife:	26 Brix (110 Oechsle)
Vinifikation:	Maischengärung im Stahltank bei kontrollierter Temperatur, Ausbau 12 Monate im grossen Holzfass aus französischer Eiche und seit 7. Juli 2020 in der Flasche
Analyse:	15.21 Vol.% Alkohol 6.11 g/l Säure 1.5 g/l Restzucker
optimale Trinkreife:	2021 - 2026, 10 -12 Jahre haltbar
Charakteristik:	Der Barbera ist gemeinhin dunkel (rubinrot), kräftig, gleichzeitig säurebetont wie auch süss
Serviervorschlag:	18°-20°C, idealer Begleiter zu Pasta/Teigwaren, Risotto/Reis und kräftigem Fleisch



Weitere Informationen zu unserer Leidenschaft Wein finden Sie auf unserer Website!