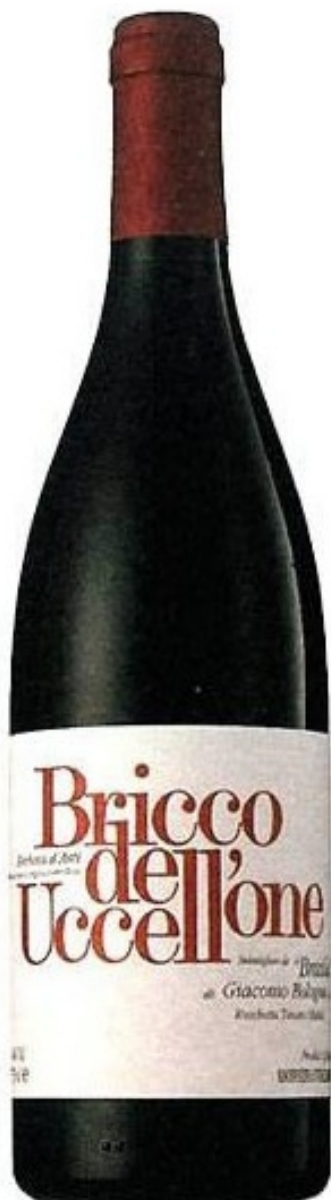




2022 Barbera d'Asti Bricco dell'Uccellone

Braida Piemonte

Typ	Rot
Herkunft	Piemont, Braida
Produzent	Braida
Qualitätsstufe	DOCG
Ausbau	6 - 24 Monate im Barrique
Ausschanktemperatur	16 - 18 °C
Trinkreife	Trinkbar bis 8 - 12 Jahre nach Ernte
Alkoholgehalt	16 %
Grösse	70cl
Artikelnummer	27013722

Bemerkungen

Die Barbera-Trauben des Rebbergs „Uccellone“ werden von Hand gelesen und umgehend verarbeitet. Nach der sanften Anquetschung der Trauben folgt eine behutsame Maischegärung. Danach reift der Jungwein für 18 Monate in Barriques und weitere zwölf Monate in der Flasche.

Passt zu

Passend zu kräftigen Fleischgerichten und piemontesischen Spezialitäten mit Trüffel und Brasato. Ausgezeichnet auch zu reifem Käse.

Degustationsnotizen

Betörende Nase mit Edelholznoten, vollreifen Waldbeeren und einem Hauch Pfefferminze. Im Gaumen vollmundig mit seidenen Tanninen und gutem Schmelz, dunklen Kirschen, noblen Barriquearomen und einer betörend nuancenreichen Aromenvielfalt. Langes und sehr harmonisches Finale.