



2022 Barbera d'Asti Montebruna DOCG

Braida Piemonte

Typ	Rot
Herkunft	Piemont, Braida
Produzent	Braida
Qualitätsstufe	DOCG
Ausbau	12 Monate in Eichenholzfässer à 22 - 55 hl
Ausschanktemperatur	16 - 18 °C
Trinkreife	6 - 8 Jahre nach Ernte
Alkoholgehalt	15 %
Traubensorten	Barbera
Grösse	70cl
Artikelnummer	15001722

Bemerkungen

Dieser reinsortige Barbera aus der Lage «Montebruna» duftet intensiv nach Brombeeren und Kirschen, untermalt von dezenten Holz- und Rauchnoten sowie einer Prise Pfeffer. Hervorragendes Preis-Genuss-Verhältnis und stets ein sicherer Wert! Die Trauben für diesen Lagenwein stammen vom neuen Rebberg «Montebruna», mit idealer südwestlicher Ausrichtung. Nach der Lese von Hand und dem sanften Anquetschen der Trauben wird die Maische in Stahltanks vergoren. Der Jungwein reift für ein Jahr in grossen Eichenholzfässern à 20 bis 55 hl, gefolgt von einer dreimonatigen Flaschenlagerung.

Passt zu

Passt hervorragend zu Saltimbocca mit Safran-Risotto, rotem Fleisch, Grilladen und Käse.

Degustationsnotizen

In der Nase offen und opulent, fast wie ein kleiner «Bricco della Bigotta». Brombeeren, Würze, reife Kirschen, feine Röstaromen und Mandeln. Im Gaumen erstaunlich komplex, ausgewogen, perfekt eingebundene Säure, feingliedrige Tannine, sehr elegant mit mittellangem Finale.