

Riserva Barbaresco DOCG

Elegant - strukturbetont - kräftig



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft	Rebsorte
Italien	Nebbiolo
Produzent	Verschlussotyp
Roberto Sarotto	DIAM
Jahrgang	Genussreife
2019	sofort
Flaschengrösse	Trinktemperatur
75 cl	16 - 18°C
Alkoholgehalt	Artikelnummer
14%	22143719
Kulinarik	Ausbau
Traditionelle Schmorgerichte, Käse	Barrique



ÜBER DEN WEIN

Barbaresco liegt 5 km nordöstlich der Stadt Alba am Fluss Tanaro. Der Boden rund um Barbaresco besteht im Wesentlichen aus kalkhaltigem Mergel (ähnlich wie in Barolo und La Morra), welcher dem Wein seine frische verleiht. Das milde Mikroklima, das die Region auszeichnet, lässt die Trauben schneller reifen als in Barolo. Der Barbaresco reift früher, hält sich jedoch ebenso gut wie der „grosse Bruder“. Die Eleganz, die relative Milde, die Fruchtigkeit mit der duftigen Würze kommen im Alter zwischen fünf und zehn Jahren am besten zur Geltung.

Gesamteindruck: Das kräftige Rückgrat ist die Garantie für ein langes Leben.

BESCHREIBUNG

Farbe

Farbe: Mittleres Granatrot

Aromatik

Aromatik: Im Bukett fruchtig, dezent erdig, pilzig, floral nach Veilchen, reife Agrumennoten, exotischer Hauch im Wechsel mit feiner Würze (Nelke, Vanille, Lakritz) und dezenten animalischen Noten.

Körper

Körper: Eleganter Körper, straff und saftig im Gaumen, strukturbetont, präsente Aromatik (Punsch, Steinfrüchte), leicht wärmend.



Mehr erfahren und jetzt bestellen
www.scherer-buehler.ch