

Riserva Barbaresco DOCG

Elegant - strukturbetont - kräftig



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft	Rebsorte
Italien	Nebbiolo
Produzent	Verschlusstyp
Roberto Sarotto	DIAM
Jahrgang	Genussreife
2019	sofort
Flaschengrösse	Trinktemperatur
75 cl	16 - 18°C
Alkoholgehalt	Artikelnummer
14%	22143719
Kulinarik	Ausbau
Geschmortes Fleisch, Wildgerichte, Trüffelgerichte, Pilzrisotto oder Polenta mit Steinpilzen	Barrique

ÜBER DEN WEIN

Der Barbaresco Riserva stammt aus den besten Weinbergen der Langhe, innerhalb der renommierten Barbaresco DOCG-Region. Die Rebstöcke wachsen auf marinen Schichten mit feinem Sediment aus Ton, Schluff und wenig Sand – ein Terroir, das dem Wein seine typische Mineralität und Struktur verleiht. Die späte Lese Ende September bis Anfang Oktober garantiert vollreife Nebbiolo-Trauben mit ausgewogenem Säuregerüst. Die Vinifikation erfolgt mit temperaturkontrollierter Gärung und einer verlängerten Maischestandzeit, um maximale Farb- und Aromenauszüge zu erzielen. Anschliessend reift der Wein über ein Jahr in Eichenfässern, bevor er in Edelstahltanks gelagert wird, um seine Harmonie und Frische zu bewahren. Das Ergebnis ist ein eleganter, komplexer Riserva mit grosser Lagerfähigkeit und ausgeprägtem Charakter, der die Besonderheiten seines Herkunftsgebiets perfekt widerspiegelt.

Geschmortes Fleisch, Wildgerichte, Trüffelgerichte, Pilzrisotto oder Polenta mit Steinpilzen



BESCHREIBUNG

Farbe

Klares, mitteldichtes Rubinrot mit dezenten rotgoldenen Reflexen.

Aromatik

Mittlere Intensität mit fruchtigen Beerenaromen von Pflaume, Brombeeren, Granatapfel, florale Nuancen von Veilchen, erdige und pilzige Noten sowie Nelke, Vanille und Lakritze.

Körper

Trocken, mit eleganter, straffer Struktur. Die Säure ist präsent und präzise. Die Gerbstoffe sind weich aber strukturiert und gut eingebunden. Aromen von Backpflaumen, Veilchen, Vanille und Lakritz begleiten einen langen Abgang mit leichter Wärme.

Gesamteindruck

Ein eleganter Reserva-Barbaresco mit aromatischer Komplexität und solidem Rückgrat – ideal für die Reifung.



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