

Briccomacchia Barbera d' Alba DOC

Elegant - terroirgeprägt - strukturiert



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft

Italien

Rebsorte

Barbera

Produzent

Roberto Sarotto

Verschlusstyp

DIAM

Jahrgang

2024

Genussreife

ab 2025

Flaschengrösse

75 cl

Trinktemperatur

15 - 17°C

Alkoholgehalt

14.5%

Artikelnummer

22030724

Kulinarik

Klassische Schmorgerichte,
Kalbshaxen, sämiges Safranrisotto mit
feinen Trüffelscheibchen

Ausbau

2 Mt. Inox & 12 Mt. Foudre



ÜBER DEN WEIN

Auf den besten Appellationen des Piemonts wurzeln die Reben von Roberto Sarotto. Weine aus Barolo, Barbaresco, Neviglie und Gavi ruhen in den Kellern. Der Pflege der Reben gilt das besondere Augenmerk, denn Roberto Sarotto ist überzeugt, dass ein guter Wein im Weinberg entsteht und im Keller heranwächst. Der traditionellen piemontesischen Rebsorte Barbera trägt er Sorge. Beinahe die Hälfte der Region ist mit ihr bestockt. Briccomacchia ist der Name des Hügels, an welchem die Trauben für den Wein heranwachsen.

BESCHREIBUNG

Farbe

Farbe: Sattes Rubin mit starken violetten Reflexen.

Aromatik

Aromatik: Leicht verschlossen, kompottartig in der Nase, schwarzbeerig, warme Röstnoten, Holz und Kakao mit üppiger Vanillenote im Finale.

Körper

Körper: Markante Säure, strukturbetont, süsslich wirkend im Gaumen, im Abgang feinherbe, erdige Komponenten und leicht mineralisch.



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