

# Briccomacchia Barbera d' Alba DOC

Elegant - terroirgeprägt - strukturiert



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-  
buehler.ch

<b>Herkunft</b>	<b>Rebsorte</b>
Italien	Barbera
<b>Produzent</b>	<b>Verschlusstyp</b>
Roberto Sarotto	DIAM
<b>Jahrgang</b>	<b>Genussreife</b>
2024	ab 2025
<b>Flaschengrösse</b>	<b>Trinktemperatur</b>
75 cl	15 - 17°C
<b>Alkoholgehalt</b>	<b>Artikelnummer</b>
14.5%	22030724
<b>Kulinarik</b>	<b>Ausbau</b>
Klassische Schmorgerichte, Kalbshaxen, sämiges Safranrisotto mit feinen Trüffelscheibchen	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.

Klassische Schmorgerichte, Kalbshaxen, sämiges Safranrisotto mit feinen Trüffelscheibchen

## 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.

### Gesamteindruck

Gesamteindruck: Ein terroirgeprägter, eleganter Wein mit Lagerungspotenzial. Karaffieren lohnt sich, da es die Aromavielfalt fördert.



Mehr erfahren und jetzt bestellen  
[www.scherer-buehler.ch](http://www.scherer-buehler.ch)