

ARMANDO PIAZZO

Barbaresco DOCG

JAHRGANG	2014
ANBAULAND	Italien
REGION / LAGE	Piemont
REBSORTE (N)	Nebbiolo
GESCHMACK	Trocken
VINIFIKATION	
PRÄMIERUNG	

CHARAKTER Barbaresco präsentiert ein feinduftiges und komplexes Fruchtbukett, ist gehaltvoll im Geschmack und Abgang. Die Harmonie erhält er durch eine längere Lagerung im Eichenholzfass und eine mehrmonatige Flaschenreife.

EMPFEHLUNG zu kräftigen Speisen, so z.B. zu Schmorbraten, gut ausgereiften Käsesorten und Wildgerichten.

SERVIERTEMP. 17 - 19 °C

INFO Der Barbaresco Wein ist historisch tief verwurzelt. Die Römer fielen in die Region ein, unterwarfen die hier lebenden keltischen Einwohner und pflanzten Wein an. Im 13. Jahrhundert wird er Nebiul genannt. Dies zeigt, dass es sich hierbei um die wichtigste Rebsorte des Piemont handelte, da Moscato und Barbera erst später dazukamen. Auch heute werden die hochwertigsten Weine des Piemont Barolo und Barbaresco aus der Sorte Nebbiolo gekellert.



ANALYSE Säure 5,3 g/l Restzucker 6,4 g/l



>> Zur Website der Firmengruppe
<http://www.bernard-massard.de>

Alkohol 13,5 % vol

Inhalt / Fl. je Karton 0,75 L | 6

EAN FI. 4008077241568