

WEIN-EXPERTISE 24156

## ARMANDO PIAZZO

Barbaresco DOCG

<b>JAHRGANG</b>	2016
<b>ANBAULAND</b>	Italien
<b>REGION / LAGE</b>	Piemont
<b>REBSORTE (N)</b>	Nebbiolo
<b>GESCHMACK</b>	Trocken
<b>VINIFIKATION</b>	
<b>PRÄMIERUNG</b>	

**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** Passt 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 Nebiolo 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 k.A. Restzucker k.A.



>> Zur Website der Firmengruppe  
[Hier klicken oder QR Code scannen](#)

Alkohol 14 % vol.

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

EAN FI. 4008077241568