



Barbera Appassimento

Piemonte DOC, Ricossa

Weicher Rotwein mit feiner Fruchtsüße

Beschreibung:

Nach der Ernte werden die Trauben für diesen Piemonteser Barbera einige Wochen lang getrocknet – dieses Verfahren nennt man Appassimento. Dadurch konzentrieren sich die Aromen und der Zuckergehalt in den Früchten, sodass der beerige Geschmack von einer dezenten Fruchtsüße getragen wird, die hervorragend mit der sortentypischen Frische der Rebsorte Barbera harmoniert.

Degustationsnotiz:

Passt zu:

Charcuterie, Bündnerfleisch, Carpaccio, Terrinen, Pouletgerichten, Truthahn, heissem Schinken, Wurstgrilladen, Berner Platte und milden Käsesorten oder einfach so zum Geniessen.

Servierempfehlung:

Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren

Herkunftsland: Italien

Produzent: Ricossa

Ausbau: im Barrique

Alkoholgehalt: 14.0%

Rebsorte(n): 100% Barbera

Artikelnummer: 1033622

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barbera Appassimento

Piemonte DOC
Ricossa

Herkunft:	Italien
Rebsorte(n):	100% Barbera
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren