



## Barbera d'Alba DOC

Truffle Hunter Leda, Bosio Family Estates

Barbera-Genuss für Trüffelnasen

### Beschreibung:

Der Barrique gereifte Barbera d'Alba zeigt einerseits eine gute Struktur und Konzentration, andererseits auch viel Trinkfreude und Zugänglichkeit. Besonders originell ist das Etikett mit dem Trüffel suchenden Hund namens Leda, der der Familie Bosio gehört. Mehr Piemont geht nicht.

### Aromenprofil:

Sattes Rubinrot, violette Nuancen. Schwarze Kirschen, Himbeeren und Mokkanoten in der balancierten Nase, auch einige blumige Noten und ein Hauch Menthol. Temperamentvoll am Gaumen: nebst den dunkelbeerigen Aromen wie Blaubeeren auch etwas Würze, frisch und mit weichen Gerbstoffen unterlegt, eine zarte Bittermandelnote im Abgang.

### Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

### Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

**Herkunftsland:** Italien

**Subregion:** Alba

**Produzent:** Bosio Family Estates

**Ausbau:** 12 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2030

**Rebsorte(n):** 100% Barbera

**Artikelnummer:** 1089023

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Barbera d'Alba DOC**

Truffle Hunter Leda  
Bosio Family Estates

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Ratings:</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Barbera
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.