



2018 Barbera Freisa

Piemonte DOC, Azienda Agricola G. D. Vajra

Unglaublich dicht und Facettenreich

Beschreibung:

Die beiden Rebsorten Barbera und Freisa werden hier zu einer klassischen Piemonteser Cuvée vereint. Während die Barbera die klassische große Rebsorte des Piemont ist, stellt die Freisa die kleine Schwester dar, etwas frech und eigensinnig. Aber genau diese Kombination gibt diesem Wein sein gewisses Etwas.

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.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Piemont
Produzent:	Azienda Agricola G. D. Vajra
Bewertung(en):	Score 18.00/20
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	55% Barbera, 45% Freisa
Artikelnummer:	1196518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barbera Freisa

Piemonte DOC

Azienda Agricola G. D. Vajra

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18.00/20
Rebsorte(n):	55% Barbera, 45% Freisa
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.