



Barbera d'Alba 2022

DOC, Rocche Costamagna

| | |
|----------------------------|----------------------------|
| Typ | Rotwein |
| Herkunft | Italien, Piemont |
| Produzent | Rocche Costamagna |
| Ausbau | in Barriques |
| Spezifikation | Vegan |
| Ausschanktemperatur | 16 bis 18 Grad Celsius |
| Trinkreife | 2 - 6 Jahre nach der Ernte |
| Alkoholgehalt | 14.5 % |
| Allergene | enthält Sulfite |
| Artikelnummer | 35012722 |

Beschreibung

Feine Vanille-, Schokolade- und Kaffeenoten begleiten die fruchtigen Dörripflaume- und Kompottaromen, die von einer zarten blumigen Note unterlegt werden. Am Gaumen angenehmer Schmelz, ausbalancierte Säure und gute Tanninstruktur.

Passt zu

Kalbsbraten, Scaloppine di vitello al limone, Tagliatelle al tartufo, Risotto mit Steinpilzen