

BARBARESCO DOCG M.O.

LAND;	ITALIEN
HERKUNFT;	PIEMONTE
PRODUZENT;	B. ROCCA BRUNO ROCCA DA BARBARESCO GRANDI VINI DELLE LANGHE
TRAUBENSORTE;	NEBBIOLO
ALKOHOL;	14,5% VOL.
VINIFIKATION;	DIE NEBBIOLO TRAUBEN STAMMEN VON SPITZEN-LAGEN IN BARBARESCO UND NEIVE, WO SIE AUF SANDIGEN UND KREIDEHALTIGEN BÖDEN WACHSEN. NACH DER KONTROLLIERTEN VERGÄRUNG IM EDELSTAHL WIRD DER WEIN FÜR 12 – 18 MONATE IM FRANZÖSISCHEN BARRIQUE AUSGEBAUT BEVOR ER WEITERE MONATE IN DER FLASCHE REIFT.
WEINTYP;	DIESER INTENSIV RUBINGRANATROTE BARBARESCO BESTICHT MIT EINEM WUNDERBAREN AROMEN MIX NACH BROMBEERE, WILDEN SCHWARZKIRSCHEN UND REIFEN ZWETSCHGEN UNTERLEGT VON NOTEN NACH ROSE, VEILCHENBLÜTEN UND GEWÜRZEN. AM GAUMEN IST ER WARMTÖNIG, ELEGANT UND ZUPACKEND. ZU DEN IN DER NASE VERSPÜRTE AROMEN GESELLT SICH NOCH EIN HAUCH KAKAO. FEINES ABER DEUTLICH SPÜRbares TANNIN UND EINE SAFTIGE SÄURE RUNDEN DAS GESAMTERLEBNIS AB. LANG ANHALTENDER ABGANG.
PASST ZU;	PIEMONTESSISCHE KÜCHE, DEFTIGE GERICHTE, RINDFLEISCH, LAMM, WILDGERICHTE, GRILLADEN, KANINCHENRAGOUT, REZENTE HARTKÄSE.

