

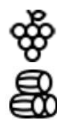
# Italien - Piemonte

## Barbera d'Alba DOC

### Guidobono



Die Fruchtaromatik in der Nase überzeugt: Es offenbaren sich Aromen von Kirsche, Zwetschge, Holunder und Cassis. Eine Spur von blumigen und herbalen Noten komplettiert die reintönige Aromapalette, die im Auftakt einen spannenden Eindruck hinterlässt. Im Gaumen manifestiert sich eine intensive Fruchtstruktur, die sortentypisch ist und von Eleganz und Gradlinigkeit zeugt. Dazu gesellen sich saftige Gerbstoffe. Das grosse Plus bei diesem Wein ist die gelungene Kombination zwischen den einzelnen Strukturelementen, die im Finale harmonisieren und lange anhalten.



Rebsorte: Barbera



Weinausbau: Während mehreren Monaten sowohl in Eichenfässern von 1500 + 2000 Litern wie auch in gebrauchten Barriques aus französischer Eiche ausgebaut



Passt gut zu: Antipasti, Charcuterie, Risotto, Pasta, Käse



Aroma: Kirsche, Zwetschge, Holunder, schwarze Johannisbeere, blumig, krautig/vegetativ



Genussreife: 1 bis 4 Jahre



Alkoholgehalt: 14.5 % Vol.



Trinktemperatur: 16 bis 18° C



Einheit: 75 cl