

## 2018 Ruvei - Barbera d`Alba -Piemont - Italien - Marchesi di Barolo

---



Beispielbild

### Rebsorte

---

Barbera 85%, Nebbiolo 15%

### Passt zu...

---

würzigem Käse, Schmorgerichten, Wild, Pasta

### Beschreibung

---

Intensives Rubinrot mit purpurnen Reflexen. Frischer und intensiver Duft mit deutlichen Noten von wilden Beeren, roten Früchten, Gewürzen und Kastanien. Im Geschmack warm und kraftvoll, körperreich, angenehm und harmonisch.

Weingut:	Marchesi di Barolo
Lage:	-
Keller:	Barolo
Anbaugebiet:	Piemont
Herkunftsland:	Italien
Bodenart:	Tonerde, Kalksteinmergel, Tuffstein und Sand
Weinanbau:	In den Hügeln der Langhe aus den besten regionalen Lagen. Das Gebiet liegt zwischen den Ausläufern der Alpen in Richtung Süden und dem Apennin im Osten. Selektive Handlese.
Weinausbau:	Traditionelle Maischegärung. Ausbau für rund 12 Monate in großen Holzfässern aus slawonischer Eiche, ein Teil in Barriques aus französischer Eiche.
Weingeschmack:	Trocken
Weinfarbe:	rot
Füllmenge:	0,75 l
Allergene:	Enthält Sulfite
Qualitätsstufe:	DOC
Trinktemperatur:	18 °C

### Analysewerte

---

Alkoholgehalt:	14,00% Vol.
Restsüße:	0,80 g/l
Säuregehalt:	5,80 g/l

### Infos über das Weingut

---

Das 1861 gegründete Weingut befindet sich heute im Besitz der Familie Abbona in 5. Generation mit einer Rebfläche von 120 Hektar. Es genießt einen ausgezeichneten Ruf und weltweite Anerkennung.

