

# Weinzentrale

EBERLE

## 2021 - Barbera d' Asti - Volpi

Art.-Nr: 04096



### Beschreibung:

Kräftiges Rubinrot mit granatroten Reflexen. In der Nase und am Gaumen Duft von Pflaumen, Brombeere, Himbeere. Leichte Röstnoten. Saftig und vollmundig. Gute Länge.

### Hersteller:

Die Cantine Volpi wurde um 1914 in Tortona gegründet. Über Generationen hinweg ist es heute ein erfolgreiches und innovatives Haus. Zwischenzeitlich auch fest verwurzelt in der Produktion von hochwertigen biologischen Weinen in verschiedenen Regionen Italiens.

### Anbau:

Die robuste Rebe gedeiht im hügeligen Anbaugebiet Barbera d'Asti DOCG - in der piemontesischen Provinz Asti. Nach langjährigem DOC-Status wurde im Jahr 2008 der DOCG-Status anerkannt. Ertragsreduzierung. Selektive Handlese.

<b>Rebsorte</b> Barbera	<b>Region</b> Piemont	<b>Alkoholgehalt</b> 14 % Vol.	<b>Trinktemperatur</b> 18-20 °C
<b>Weingeschmack</b> Trocken	<b>Qualitätsstufe</b> DOCG	<b>Restsüße</b> -	<b>Ausbau</b> Großes Holzfass
<b>Weinstilistiken</b> klassisch & traditionell	<b>Bodenart</b> Kalkreich und feinkörnig. Mit Schlick und Lehm	<b>Trinkfenster</b> 2023-2026	<b>Flaschengröße</b> 0,75 Liter
<b>Verschlussart</b> Naturkork	<b>Bewirtschaftung</b> Selektive Lese	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Karaffieren</b> NEIN

## Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Tannin



## Passt zu



Antipasti



Rotes Fleisch



Schmorgerichte



Grillgemüse



Wildgerichte