

Weinzentrale

EBERLE

2018 - Serragrilli Barbaresco - Marchesi di Barolo

Art.-Nr: 04626



Beschreibung:

Im Glas ein sattes Rubingranat. Intensive und dichte Nase, zeigt Noten nach Leder, Trüffel, viel Zwetschge und Brombeere. Im Geschmack warm und rund, viel reife, süße Frucht, feinmaschiges Tannin. Spannt einen schönen Bogen. Elegant und lang am Gaumen.

Hersteller:

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.

Anbau:

In der hügeligen Langhe. Der Weinberg Serragrilli liegt in der Ortschaft Neive in der Provinz Cuneo. Ertragsreduzierung. Selektive Handlese.

Rebsorte Nebbiolo	Region Piemont	Alkoholgehalt 14 % Vol.	Trinktemperatur 18-20 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe DOCG	Restsüße -	Ausbau Großes Holzfass
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Tonerde, Kalksteinmergel, Tuffstein und Quarzsand	Trinkfenster 2022-2030	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Naturkork	Bewirtschaftung Selektive Lese	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren JA

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Tannin



Passt zu



Rotes Fleisch



Schmorgerichte



Haute Cuisine



Pizza & Pasta



Wildgerichte