

Weinzentrale

EBERLE

2022 - Pelisa Barbera d'Alba - Monchiero Carbone

Art.-Nr: 04748



Beschreibung:

Strahlend Rubinrot mit lebhaften Reflexen im Glas. Wohlriechendes und weiniges Bouquet mit Noten von Kirsche, auch Sauerkirsche, Pflaume, Beeren und Nuancen von Waldboden. Fruchtig frisch im Geschmack. Vollmundig, ausgewogen, mit gutem Trinkfluss. Ein Klassiker.

Hersteller:

Erfolgreicher Familienbetrieb seit 1987. Mit viel Liebe zur Tradition und auch der Innovation. Bewirtschaftet werden 10 Hektar Rebfläche mitten im Roero-Gebiet.

Anbau:

Anbaugebiet um Alba aus der Einzellage Monbirone, direkt hinter der Gemeinde Canale. Links vom Tanaro liegende Hügellgebiete in einer Höhenlage von 250-400 m. Ertragsreduzierung. Handlese. Selektion.

Rebsorte Barbera	Region Piemont	Alkoholgehalt 14 % Vol.	Trinktemperatur 16-18 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe Barbera d'Alba DOC	Restsüße 3,4	Ausbau Edelstahl & Holz
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Tonig-kalkhaltig, gehört mit zu den kräftigsten Böden	Trinkfenster 2022-2027+	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Naturkork	Bewirtschaftung Selektive Lese	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht
●●●○○

Körper/Intensität
●●●○○

Mineralität
●●●○○

Säure
●●●○○

Tannin
●●●○○

Passt zu



Käse



Antipasti



Helles Fleisch



Rotes Fleisch



Schmorgerichte



Pizza & Pasta



Grillgemüse



Wildgerichte