



Barbera d'Asti Superiore DOCG

Martinette 75 cl













75 cl

 IT - Piemont - 2022

 Boeri

Kräftiges Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase dichte Aromen von dunklen Beeren, reifen Kirschen und etwas Pflaume, unterlegt mit Thymian, feiner Würze und dezenter Vanille vom Barrique. Am Gaumen vollmundig und saftig mit praesenter, aber gut integrierter Säure, reifem Tannin und dichter Struktur. Langer, fruchtig würziger Abgang. Die Trauben stammen aus der Einzellage Martinette mit alten Reben der Familie Boeri in Asti und spiegeln die Typizitaet des Piemont eindrücklich wider.

	Traubensorte	100% Barbera
	Herkunft	Piemont
	Produzent	Boeri
	Vinifikation	Barbera aus der Einzellage Martinette mit alten Reben in Asti temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank, biologischer Säureabbau, anschliessend rund 12 Monate Ausbau in Barriques und weitere Flaschenreife vor der Freigabe, um Frucht, Würze und Struktur harmonisch zu verbinden.
	Charakter	Kräftiges Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase dichte Aromen von dunklen Beeren, reifen Kirschen und etwas Pflaume, unterlegt mit Thymian, feiner Würze und dezenter Vanille vom Barrique. Am Gaumen vollmundig und saftig mit praesenter, aber gut integrierter Säure, reifem Tannin und dichter Struktur. Langer, fruchtig würziger Abgang. Die Trauben stammen aus der Einzellage Martinette mit alten Reben der Familie Boeri in Asti und spiegeln die Typizitaet des Piemont eindrücklich wider.
	Passt zu	Rind, Lamm, Coq au vin, Wildgefluegel, Pasta mit Fleischsauce, gereifter Hartkaese
	Trinkempfehlung	Jetzt bis 2029 geniessen, 15-17°C
	Artikel Nr.	09192/22
	Inhalt	75 cl
	Jahrgang	2022



Weintyp

Rotweine