



Barbera d'Asti Superiore DOCG

Pörlapà 75 cl



75 cl

 IT - Piemont - 2021

 Boeri

Der Pörlapà Barbera d'Asti Superiore zeigt tiefes Rubinrot und eine Nase mit reifer Kirsche, dunklen Beeren, etwas Vanille und Gewürznoten aus dem Barrique. Am Gaumen wirkt er voll und doch präzise, getragen von der typischen, frischen Barbera-Säure und feinkörnigem Tannin. Die Trauben stammen aus alten Reben am Bricco Quaglia niedrige Erträge und 12 Monate Barriqueausbau verleihen Tiefe, Länge und Reifepotenzial. Im Stil verbindet er Kraft eines monumentalen Barbera mit moderner

	Traubensorte	100% Barbera
	Herkunft	Piemont
	Produzent	Boeri
	Vinifikation	Ertragsreduktion durch Traubenausdünnung im Sommer, selektive Handlese in kleinen Kisten Ende September, Maischegärung auf den Schalen über etwa 7 - 8 Tage, anschliessend Ausbau in Barriques für 12 Monate.
	Charakter	Der Pörlapà Barbera d'Asti Superiore zeigt tiefes Rubinrot und eine Nase mit reifer Kirsche, dunklen Beeren, etwas Vanille und Gewürznoten aus dem Barrique. Am Gaumen wirkt er voll und doch präzise, getragen von der typischen, frischen Barbera-Säure und feinkörnigem Tannin. Die Trauben stammen aus alten Reben am Bricco Quaglia niedrige Erträge und 12 Monate Barriqueausbau verleihen Tiefe, Länge und Reifepotenzial. Im Stil verbindet er Kraft eines monumentalen Barbera mit moderner
	Passt zu	Rind, Lamm, Wild, Schmorgerichte, Hartkäse
	Trinkempfehlung	Jetzt bis 2035 geniessen, 16-18°C
	Artikel Nr.	09193/21
	Inhalt	75 cl
	Jahrgang	2021
	Weintyp	Rotweine

