



# Barbera d'Asti Superiore DOCG

## Martinette 75 cl













75 cl

 IT - Piemont - 2021

 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.

	<b>Traubensorte</b>	100% Barbera
	<b>Herkunft</b>	Piemont
	<b>Produzent</b>	Boeri
	<b>Vinifikation</b>	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.
	<b>Charakter</b>	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.
	<b>Passt zu</b>	Rind, Lamm, Coq au vin, Wildgefluegel, Pasta mit Fleischsauce, gereifter Hartkaese
	<b>Trinkempfehlung</b>	Jetzt bis 2029 geniessen, 15-17°C
	<b>Artikel Nr.</b>	09192/21
	<b>Inhalt</b>	75 cl
	<b>Jahrgang</b>	2021



Weintyp

Rotweine