

BARBERA D'ASTI DOC

Frem



WEINTRAUBEN: Barbera

WEINERnte: Die Trauben werden speziell ausgewählt und von Hand gegen Mitte bis Ende September geerntet.

ALKOHOLGEHALT: 14 %Vol.

GESCHMACKSANGABE:

Granatrote Farbe. Ein intensiv weiniges Bukett. Geschmack trocken, ehrlich, nachhaltig und grosszügig. Guter Körper, schmackhafter Stoff und Charakter.

NÜTZLICHE TIPPS: passt hervorragend zu kräftigen Vorspeisen, Fleischgerichten, Wild und Käse mit mittlerer Würze, Wurstwaren.

An einem lichtfreien Ort bei einer Temperatur von ca.12 bis 14°C lagern.

SERVIER-TEMPERATUR: In einem großen Ballonglas

bei ca.20°C servieren.