









21005715 | 2015

BADARINA BAROLO DOCG RISERVA

-  Bersano
-  Italien
Piemont
-  trocken
-  100% Nebbiolo
-  5 Trauben Bibenda
-  2 Gläser Gambero Rosso



BERSANO

ARTIKELBESCHREIBUNG

Die Farbe dieses besonderen Barolo präsentiert sich granatrot mit orangefarbenen Reflexen im Glas. Nach 5 Jahren Reife in Holzfässern, davon 8 Monate in französischen Barriques, ist er kräftig und körperreich im Geschmack, dabei angenehm samtig und weich. Das Bouquet duftet intensiv mit Noten von Rose und Veilchen. Ein Wein mit großem Alterungspotenzial.



Karaffieren

3 Stunden vor Genuss öffnen



Genussempfehlung /
Lagerfähigkeit

gut
15-20 Jahre

HERKUNFT

Qualitäts-Unterstufe	Barolo
Qualitätsstufe	DOCG – Denominazione Di Origine Controllata E Garantita

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
Reifung	im Holzfass (Fuder) 52 Monate im Barrique 8 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8000192000507 8000192100368

ANALYSE

Alkoholgehalt	14.5 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Bersano S.p.A. 14049 Nizza Monferrato (Asti)



BERSANO

PRODUZENTEN-INFO

Zwischen Turin, Asti und Alessandria liegen die Weinberge von Bersano. Frische, fruchtbetonte Weißweine und barriquegereifte Rotweine mit ausgeprägten, aber weichen Tanninen repräsentieren die neue Generation bei Bersano. Dabei legt man Wert darauf, die traditionellen Piemonteser Weine und Rebsorten zu erhalten und deren Stärken herauszustellen.