







21413021 | 2021

Barbera d'Alba DOC

-  Prunotto
-  Italien
Piemont
-  trocken
-  100% Barbera

Prunotto

Artikelbeschreibung

Von lebhafter rubinroter Farbe präsentiert sich der klassische Barbera d'Alba. Das weinige Bouquet wird untermalt von vollfruchtigen, blumigen Noten. Ein sehr harmonischer und gefälliger Wein, am besten serviert bei einer Temperatur von 16°C.



Serviertemperatur

16.0 °C bis



Genussempfehlung /
Lagerfähigkeit

sehr gut
5 Jahre

Herkunft

Erweiterte Qualitätsstufe	Barbera d'Alba
Qualitätsstufe	DOC - Denominazione Di Origine Controllata

Farbe, Geschmack & mehr

Farbe	Rot
Reifung	im Barrique

Artikeldaten

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8016001000033 8016001000279

Analyse

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

Inhalt und Nährwert

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Inverkehrbringer	MARCHESI ANTINORI S.p.A. 50123 Firenze