



25170617 | 2017

Barbera d'Alba Superiore 'Funtani' DOC



Cordero di Montezemolo

Italien
Piemont

trocken



100% Barbera



94 Punkte Robert Parker

Artikelbeschreibung

Die Trauben für diesen Ausnahme Barbera reifen auf dem ältesten Barbera-Weinberg des Guts mit über 50 Jahre alten Reben. Niedrige Erträge bringen eine einzigartige und beeindruckende Traubenqualität. Im Bouquet sehr frisch mit Noten nach Beeren, durchdrungen von einer warmen Gewürznote. Intensiver, samtiger und sehr gehaltvoller Geschmack mit großartig eingebunden Tanninen.



Karaffieren

4 Stunden vor Genuss öffnen

Genussempfehlung /
Lagerfähigkeitgut
15-20 Jahre

Herkunft

Qualitätsstufe	DOC - Denominazione Di Origine Controllata
----------------	--

Farbe, Geschmack & mehr

Farbe	Rot
Reifung	im Barrique

Artikeldaten

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
Biokontrollstellennummer	IT-BIO-009
EAN Flasche / EAN Karton	8017704000986 8017704000559

Analyse

Alkoholgehalt	14.5 %Vol
Säure	5.5 g/L
Restzucker	2.0 g/L

Inhalt und Nährwert

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
----------------------------	---

Inverkehrbringer	Monfalletto, Azienda Agricola 12064 La Morra (CN)
------------------	--