

Rosso SENZA SOLFITI ohne SO2-Zusatz

Auf vielen Weingütern sind es die anständigen, aber einfachen Weine, die ohne Schwefelzusatz angebaut werden. Andrea Oberto gelingt das auch bei diesem richtig vielschichtigen Rosso. Sehr eigenständige Nase mit Schiefercharakter und Trüffeln, im Mund samtig und würzig mit beeindruckender Länge und toller Struktur. Kompromissloser Weingenuss ohne Schwefel, darf ruhig etwas reifen.

Erzeuger:	Azienda Agricola Erbaluna
Anbaugebiet:	Piemont
Rebsorte:	Barbera, Dolcetto
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + 1 Jahr
Weinart:	Rotwein
Land:	Italien
Qualität:	Wein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	klassischer Trattoria-Küche
Artikel-Nr.	29015
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	IT-BIO-006
Schweflige Säure frei (mg/l)	1
Gesamtsäure (g/l)	6,8
Restzucker (g/l)	1,6
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	4
Vorhandener Alkohol (Vol%)	14
Weinstil	ausgewogen

