# Weinpass

riegel bioweine

## Barbera Monferrato DOC SENZA SOLFITI ohne SO2-Zusatz

Sehr fruchtbetonter Barbera ohne SO2-Zusatz. Die typischen Kirschnoten sind gut herausgearbeitet, das solide Säure-Tannin-Gerüst sorgt trotz des Verzichts auf Sulfite für die nötige Stabilität. Wir empfehlen Weine ohne SO2-Zusatz nicht ausdrücklich für längere Lagerung. Bei La Nuova Cappelletta zeigen die Weine der vergangenen Jahre, dass sie sich auf jeden Fall 2-3 Jahre lang positiv entwickeln.

| | |
|---|---|
| Erzeuger: | Az. Agri. Nuova Cappelletta |
| Anbaugebiet: | Barbera del Monferrato |
| Rebsorte: | Barbera |
| Jahrgang: | 2024 |
| Temperatur: | 16-18°C |
| Lagerzeit: | jetzt + 1-2 Jahre |
| Weinart: | Rotwein |
| Land: | Italien |
| Qualität: | Qualitätswein |
| Geschmack: | trocken |
| Vegan: | ja |
| Passt zu: | Osso Bucco, Enten-Confit |
| Artikel-Nr. | 29305 |
| Volumen | 0,75l |

| Weinanalyse | |
|---|---|
| kontrolliert durch | IT-BIO-009 |
| Anbauverband | Demeter |
| Schweflige Säure frei (mg/l) | 1 |
| Gesamtsäure (g/l) | 5,8 |
| Restzucker (g/l) | 0,9 |
| Schweflige Säure gesamt (mg/l) | 6 |
| Vorhandener Alkohol (Vol%) | 14,3 |
| Weinstil | kräftig |

© Peter Riegel Weinimport. Die Weinanalyse stellt lediglich einen Durchschnittswert dar.