

## Barbera Piemonte DOC

Die rubinrote Farbe schimmert verheißungsvoll, tiefe Kirschfrucht, leichte Gewürznoten und Aromen von getrockneten Früchten, trotz Fülle weich und sanft für einen Barbera. Diesem feinen Rotwein wünsche ich noch mehr Beachtung. Charmant und ernst zu nehmend zugleich.

Erzeuger:	Tenuta del Melo
Anbaugebiet:	Piemont
Rebsorte:	Barbera
Jahrgang:	2023
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + 3-4 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Italien
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Rinderbraten, Ge grilltem, mittelaltem Käse
Artikel-Nr.	29350
Volumen	0,75l

### Weinanalyse

kontrolliert durch	IT-BIO-015
Schweflige Säure frei (mg/l)	0
Gesamtsäure (g/l)	7
Restzucker (g/l)	0,5
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	5
Vorhandener Alkohol (Vol%)	14,5
Weinstil	kräftig

