

## 2022 Barbera d'Alba DOC

Truffle Hunter Leda, Bosio Family Estates

Barbera-Genuss für Trüffelnasen



### Beschreibung:

Der Barrique gereifte Barbera d'Alba zeigt einerseits eine gute Struktur und Konzentration, andererseits auch viel Trinkfreude und Zugänglichkeit. Besonders originell ist das Etikett mit dem Trüffel suchenden Hund namens Leda, der der Familie Bosio gehört. Mehr Piemont geht nicht.

### Degustationsnotiz:

Sattes Rubinrot, violette Nuancen. Schwarze Kirschen, Himbeeren und Moccanoten in der balancierten Nase, auch einige blumige Noten und ein Hauch Menthol. Temperamentvoll am Gaumen: nebst den dunkelbeerigen Aromen wie Blaubeeren auch etwas Würze, frisch und mit weichen Gerbstoffen unterlegt, eine zarte Bittermandelnote im Abgang.

### Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Piemont
<b>Subregion:</b>	Alba
<b>Produzent:</b>	Bosio Family Estates
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Barbera
<b>Artikelnummer:</b>	1089022

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Barbera d'Alba DOC**

Truffle Hunter Leda  
Bosio Family Estates

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Barbera
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.