



2021 Volpettona

Barbera d'Asti DOCG Superiore, Ermanno Brema - Claudio Tamborini, Azienda Agricola

Zwei Top-Winzer vereint

Beschreibung:

Oberhalb von Nizza Monferrato liegt der geschichtsträchtige, etwa 3 Hektar grosse Weinberg namens Brico della Volpettona. Seit 1998 arbeiten die Winzerfamilien Tamborini und Brema zusammen, um gemeinsam einen hochwertigen Barbera zu produzieren.

Degustationsnotiz:

Intensiv rubinrote Robe, granatfarbene Akzente. Ein zauberhaft dunkelbeeriges Bouquet, das an Blaubeeren und Brombeeren erinnert, ergänzt durch einen Hauch Thymian und Moccanoten, auch dunkle Schokolade. Samtiger Auftakt, abgelöst von einer druckvollen, sehr dichten Aromatik, nun auch schwarze Kirschen, es folgen eine passende Frische und dezente Röstaromen; die Tannine sind wunderbar integriert, insgesamt sehr feintexturiert; feinmineralische Noten im anhaltenden Abgang. Zeigt Reserven.

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.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Piemont
Subregion:	Asti
Produzent:	Brema
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	100% Barbera
Artikelnummer:	1324521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Volpettona

Barbera d'Asti DOCG Superiore
Ermanno Brema - Claudio Tamborini
Azienda Agricola Brema

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Barbera
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.