



2015 Cima Riserva della Casa

Barbera del Monferrato Superiore DOCG, Azienda Agricola Accornero

Degustationsnotiz:

Der Trauben für den Cima Riserva kommen aus der Einzellage Cima und werden sehr reif gelesen. Der Wein reift anschliessend für mindestens 3 Jahre in neuen Barriquen und wird nur in sehr guten Jahren produziert. Grosser Wein mit einem intensiven Duftspektrum, am Gaumen mächtig, mit einer dezenten Barbera-typischen Säure und wiederum viel Frucht, anhaltender Abgang.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Piemont
Subregion:	Monferrato
Produzent:	
Bewertung(en):	
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	Barbera
Artikelnummer:	1312815

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cima Riserva della Casa

Barbera del Monferrato Superiore DOCG
Azienda Agricola Accornero

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	Barbera
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.