



## 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.

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

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Cima Riserva della Casa**

Barbera del Monferrato Superiore DOCG  
Azienda Agricola Accornero

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