

## PRODUTTORI DEL BARBARESCO

Barbaresco DOCG Riserva

Muncagota Piemont



Jahrgang:	2017
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Produttori del Barbaresco</b>
Traubensorten:	Nebbiolo
Alkoholgehalt:	14.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°
Bewertung:	Parker 94, Galloni 92

Die Trauben stammen aus Lagen mit leicht sandigen Kalksteinböden. Die Weine reifen in 2500 - 5000 Liter Fässern aus Slawonischer Eiche. In der Nase zeigen sich Aromen von wilden Kirschen, roten und blauen Beeren und etwas Cassis, unterlegt von dezenten Eisen-Noten und würzig-floralen Tönen von getrockneten Kräutern und Blüten. Am Gaumen zupackend, mit präsender, aber seidiger Tannin Struktur, feiner Frucht und schöner Würze im Finale.

### **Empfehlung**

---

Hervorragend zu kräftiger (Piemontesischer) Küche, etwa hausgemachte Pasta mit Ragout oder Pilzen, zu Risotto, geschmortem Ochsenschwanz mit Polenta und natürlich zu Trüffel und Wildgerichten.