

Produktinformation

Barbaresco Riserva "Ovello" 2016 DOCG (1,5lt.) - Produttori Barbaresco

Art-Nr.: b22a / Marke: [Produttori del Barbaresco S.A.C. - Via Torino 54 - IT-12050 Barb](#)



149,00EUR / Flasche

Grundpreis: 99,33EUR / 1L

inkl. 19% USt. zzgl. [Versand](#)

 Nur noch wenige Flaschen auf Lager. Lieferzeit
ca. 2 bis 4 Tage.

Barbaresco Riserva 2016 Ovello

Der Barbaresco wird zu 100% aus Nebbiolo-Trauben produziert, die D.O.C.G. Gebiet von Barbaresco wachsen. Dieses umfaßt die Zone der drei Dörfer Neive, Treiso und natürlich Barbaresco. Nebbiolo ist eine spätreifende Sorte, die äußerst empfindlich auf verschiedene Böden und Klimata reagiert. Es ist faszinierend zu beobachten, welche verschiedenen Aromen Barbareschi oder Baroli haben können, obwohl sie aus der gleichen Rebsorte stammen.

Der Barbaresco ist ein körperreicher Rotwein, reich an Tannin und mit komplexer Nase, die zur vollen Entfaltung einige Jahre braucht. Dann erinnert sein Bouquet an getrocknete Blumen, Veilchen, Trüffel, Anis und vieles mehr. In seiner Jugend zeigt er sich im Mund verschlossen, fruchtig und tanninig, und würzigen Aromen überwiegen. Einmal gereift, eröffnet sich eine ungeheure Geschmacksvielfalt, und der Abgang wird eleganter. Der Wein hat einen langen Abgang und kann vier, fünf Tage nach dem Öffnen noch getrunken werden. Die optimale Trinktemperatur liegt bei einem Barbaresco bei circa 18



Produktinformation

Traube: Nebbiolo d'Alba DOCG

Jahrgang: 2016 Riserva "Ovello"

Inhalt: 1,5lt.

Alkohol: 14,5% Vol.

Anbaugebiet: Italien

Region: Piemont

Allergenhinweis: Enthält Sulfite