

2021 Barbaresco Riserva DOCG

"Cru Bordino"

Az. Agricola Carretta

Typ	Rotweine
Herkunft	Italien, Piemonte
Produzent	Carretta
Qualitätsstufe	DOCG
Ausschanktemperatur	18-20 °C
Trinkreife	ca. 12-15 Jahre
Traubensorten	Nebbiolo
Awards	Gambero Rosso Gläser: 0
Grösse	75 cl
Artikelnummer	35010908

Bemerkungen

Ein Wein, dessen charakteristische Merkmale aromatische Intensität, Eleganz und Komplexität sind, ein Barbaresco, der die lange Geschichte und die Leidenschaft des Weinguts für große Nebbiolo-Weine in sich vereint und zum Ausdruck bringt. Weinbereitung: Die Gärung mit Mazeration unter dem Tresterhut dauert 10–12 Tage bei einer Temperatur von 28 °C. Anschließend reift der Wein zunächst in Eichenfässern und dann in großen Fässern für mindestens 36 Monate. Es folgt die Abfüllung und die anschließende Reifung bis zum Erreichen der Mindestlagerzeit von 50 Monaten, gerechnet ab dem 1. November des Erntejahres. Organoleptische Eigenschaften: Die Farbe ist ein lebhaftes Granatrot mit violetten Nuancen. Im Glas ist das Bouquet intensiv, mit Aromen von Wildrose, Veilchen und reifen roten Früchten, begleitet von würzigen und ätherischen Noten. Am Gaumen ist er elegant, komplex, fruchtreich, vollmundig und zeigt dichte, seidige und weiche Tannine. Empfohlene Speisenbegleitung: Hervorragend zu reichhaltigen Vorspeisen und herzhaften Hauptgerichten wie rotem Fleisch und Schmorbraten, Wild sowie gereiftem Käse.

Passt zu
Mildem Käse, Pilzgerichten, Schmorgerichten