



LAND:
Italien

OMRÅDE:
Piemonte

DRUETYPE:

LAGRING:
Små fade

SERVERING:
15-17 °C

GEMMEPOTENTIALE:
2017-2025

ALKOHOL:
14,5 %

VELEGNET TIL:
Lam Oksekød

BARBERA D'ALBA SUPERIORE 2016, SCARZELLO

100 % Barbera fra bunden af Barolo-marken "Vigna Merenda" der ligger midt på Sarmassa marken, fadlagret på 2500 liters fade.

Intens luksus Barbera med flot næse med kirsebær, syltede brombær, læder og en anelse flødekaramel. Fyldig smag med masser af moden mørk frugt, fin syre og en lang eftersmag.

Flot vin til kødretter med indkogte saucer, hvor Barberas syre renser godt op i mundhulen.

Læs mere om producenten på Bichel.dk