

## – Montebruna –



### Montebruna 2018

Barbera d'Asti docg  
Braida, Piemonte

22006.075.18

100 % Barbera

Alkoholvolumen 15.0%

bis 5 Jahre

6er Karton

93 Falstaff

Veganer Wein

Dieser reinsortige Barbera aus der Lage «Montebruna» duftet intensiv nach Brombeeren und Kirschen, untermalt von dezenten Holz- und Rauchnoten sowie einer Prise Pfeffer. Hervorragendes Preis-Genuss-Verhältnis und stets ein sicherer Wert!

### Vinifikation

Die Trauben für diesen Lagenwein stammen vom neuen Rebberg «Montebruna», mit idealer südwestlicher Ausrichtung. Nach der Lese von Hand und dem sanften Anquetschen der Trauben wird die Maische in Stahltanks vergoren. Der Jungwein reift für ein Jahr in grossen Eichenholzfässern à 20 bis 55 hl, gefolgt von einer dreimonatigen Flaschenlagerung.

### Degustationsnotizen

Strahlendes Purpur mit violetten Reflexen. Zeigt sich in der Nase offen und opulent, fast wie ein kleiner «Bricco della Bigotta». Brombeeren, Würze, reife Kirschen, feine Röstaromen und Mandeln. Im Gaumen erstaunlich komplex, ausgewogen, perfekt eingebundene Säure, feingliedrige Tannine, sehr elegant mit mittellangem Finale.

### Empfehlungen

Ein aromatischer Begleiter zu Saltimbocca mit Safran-Risotto.