



"Lurei" Barbera d'Asti Superiore DOCG

Il Falchetto
Italien, Piemonte

Vinifikation

Maischegärung für 25 Tage bei kontrollierten 26°C im Edelstahltank, Reifung und Lagerung für 12 Monate in slawonischen Tonneaux

Charakter

Intensives Rubinrot; tolles Fruchtspiel im Bouquet (Himbeeren, Cassis, Herzkirschen, Waldfrüchte), feine holzwürzige Noten; satt-fruchtiger Gaumenaufakt, volle Frucht mit ergänzenden Würznoten, feine Kaffee- und Vanillearomen, delikate Gerbstoffeindrücke vermischen sich harmonisch mit frisch-saftigen Beerenaromen; spielerisch und aromatisch bis in den mineralischen Abgang hinein

Konsumhinweis

Rotes Fleisch, Wild-Pfeffer, Schmor-Braten, Ragout, Hack-Braten, würziger Berg-Käse

Technische Details

Traubensorten:	100% Barbera
Trinkreife:	2024 - 2029
Alkohol:	15 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite

Bewertungen

2021	Gambero Rosso	2.5/3
2020	Gambero Rosso	2/3
2019	Gambero Rosso	2.5/3
2017	Gambero Rosso	2.5/3
2015	Gambero Rosso	2/3
2013	Gambero Rosso	2.5/3
2013	Vinum	17/20
2012	Gambero Rosso	2.5/3
2011	Gambero Rosso	2.5/3