



## **Bricco Lagotto, Barbera Appassimento, DOC, 2022, Piemont**

Italien - Piemont

Jahrgang 2022 - 0,75 Liter - 14 % vol

Enthält Sulfite

€ 10,60 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

~~€ 8,95~~ **€ 7,95**

Sonderangebot

**Artikel:** 2022 Bricco Lagotto Barbera Appassimento DOC

**Land:** Italien

**Anbaugebiet:** Piemont

**Kategorie:** Rotwein

**Klassifizierung:** DOC, Denominazione di Origine Controllata

**Erzeuger:** Bricco Lagotto

**Rebsorte:** 100 % Barbera

**Alkohol:** 14 % vol

**Restzucker:** 9,8 g/l

**Säure:** 5,9 g/l

**Farbe:** Im Glas intensives Rubinrot.

**Aroma:** In der Nase üppig nach reifen dunklen Beeren.

**Geschmack:** Am Gaumen vollmundig und sehr harmonisch.

**Trinktemperatur:** 12 - 14 °C

**Serviervorschläge:** Hervorragend zu Wildgerichten, gegrilltem rotem Fleisch und mittelgereiftem Käse.

Beim Bricco Lagotto - Barbera Passito werden die vollreifen Trauben nach der Lese für ca. 10 Tage angetrocknet, sodass die Trauben ausdörren und bis zu 25 % ihres Wassergehalts verlieren.

### **Produktdetails**

#### **Zutaten/Allergene**

**Allergene:** Sulfite

#### **Weitere Angaben**

**Ursprungsland:** Italien

**Unternehmen:** Cantina del Nebbillo SCA

**Anschrift:** Vezza D'Alba, Italien

Sonderangebote bis 31.10.2024 gültig. Solange der Vorrat reicht.

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, [www.weinquelle.com](http://www.weinquelle.com)

**Ladenlokal:** Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 01.10.2024