



Paul Hayoz
Weinhandlung AG



Barbera d'Asti L'Armatore

Durio EW

Typ	Rotwein
Herkunft	Italien, Piemont
Ausbau	"Ausbau im Barrique und Edeltank,
Ausschanktemperatur	14-17°C
Alkoholgehalt	16 %
Traubensorten	Barbera
Grösse	75 cl EG7
Artikelnummer	00517070

Bemerkungen

ICH PASSE ZU: Kombiniere mich mit rotem Fleisch, Wild oder kräftigem und gereiftem Käse.

Ausbau

Ich wachse auf sandigem Mergel und Kalksteinboden, was meine Länge und Mineralität am Gaumen widerspiegelt. Durch die 6 -7 Tage Mazeration bei 28°C und dem anschliessenden Ausbau von 9 Monaten im Edeltank geben mir meine Tiefe und Kraft.

Degustationsnotizen

Von der Stilistik her bin ich der Beweis dafür, dass die Mikro-Klimas im Piemont gerade auch mit Barbera Spitzenweine hervorbringen können. Mit Aromen von Kirschen, Zwetschgen und Kräutern beflügelte ich deine Sinne. Ich bin frisch, lebendig, und mit einer schöner Struktur die in einen langen, eleganten Abgang übergehen.