



## Cavalieri di Moasca - Barbaresco

Barbaresco DOCG

Rotwein

**Jahrgang**

2017

**Alk. Vol%**

13,5

**Restzucker g/l**

2

**Säuregehalt g/l**

5,5

**Rebsorte**

Nebbiolo 100%

**Flaschengröße**

750 ml

**Anbaugebiet**

Rebflächen im Gebiet um Neive und Treiso (Cuneo)

**Farbe**

Intensives Rot mit granatroten Spiegelungen

**Bouquet**

Delikat mit fruchtigen Noten

**Geschmack**

Trocken, weich und elegant, mit gut eingebundenen Tanninen

**Speiseempfehlung**

Ausgezeichnet zu hellem und dunklem Fleisch, Wild und Käse

**Serviertemperatur**

18-20°C

**Weinbereitung**

Traditionelle Maischegärung bei einer kontrollierten Temperatur von 26-28°C für 12 Tage

**Ausbau**

24 Monate in Eichenholzfässern, danach 6 Monate Lagerung in der Flasche

**Hinweis über Allergene**

Enthält Sulfite

GVO frei

Revisione 01: 01/01/2021

# 750 ml

**Artikel-Nr.:**

0171

**GTIN-13**

8017868002147

**Verschluss**

Korken

**Download Flaschenbild**

- CDM\_Barbaresco.jpg.zip (400, 5 KiB)

**6er-Karton**

**GTIN-13**

8017868001973

**Karton/Lage**

21

**Karton/Palette**

105

**Kg/Karton**

8, 1

**Kg/Palette**

875