



2017 SUCULÉ DOC BARBERA D'ALBA

Art.-Nr. LZ 01-17



WEINGUT:	Lo Zoccolato
REGION/LAND:	Piemont/Italien
REBSORTE(N):	100% Barbera
FÜLLMENGE:	750 ml
ALKOHOL:	14,5 Vol.-%
RESTZUCKER:	2,0 g/l
SÄURE:	5,7 g/l
AUSBAU:	Barrique

BESCHREIBUNG:

Wuchtiger Piemonteser aus 100% Barbera. Der Barbera d'Alba zählt zu den besten Weinen aus dem Piemont und kommt dem Barolo mit früherer Trinkreife und günstigerem Preis gefährlich nahe. Die Trauben wurden selektiv per Hand gelesen, um beste Qualitäten zu erzielen. Nach einer 10-tägigen Gärung im Edelstahlfass, reifte der »Suculé« für 18 Monate in Barriquefässern. In der Nase finden sich rote Früchte, Brombeernoten, würzig Töne, mineralisch, Lakritze, Leder und im Nachhall getrocknete Rosenblätter. Der Gaumen zeigt sich harmonisch, voluminös mit griffigen Tanninen und einer schönen Saftigkeit im Abgang. Lagerungsfähig. Passend zu Pasta mit Rindfleischragout, Roastbeef, Rumpsteak oder auch Schwein.

AUSZEICHNUNGEN:

James Suckling 2020: 92 | Falstaff 2020: 90