

italienische Qualitätsweine

Weinimport Cresceri GmbH · In den Obergärten 5 · 63329 Egelsbach
Telefon (0 61 03) 4 27 45 · Telefax (0 61 03) 4 24 30
www.weinimport-cresceri.de · information@weinimport-cresceri.de



Wein des Monats März



Normalpreis 8,50 €

Sonderpreis 7,49 €

Grundpreis pro Liter: 9,99 €

Bezeichnung: 2016er "Pais" Barbera del Monferrato DOC, Az. Agr. Colle Manora

**Anbaugebiet
und Weinausbau:**

Im Piemont - inmitten des Herzens des Monferrato-Gebietes liegt das 20-Ha-Weingut Colle Manora. In dem kleinen Dörfchen Quargnento bzw. Fubine Monferrato werden seit der Gründung im Jahr 1973 auf insgesamt 70 Hektar moderne und traditionelle Traubensorten angebaut aus denen schmackhafte Weine bereitet. Dieser Barbera besteht zu 100 % aus Trauben der gleichnamigen Rebsorte. Nach einer schonenden Lese werden die Trauben für ca. 8-10 Tage bei einer Temperatur von 28-30° C eingemaischt bevor die Kelterung erfolgt. Danach wird der Most in Stahltanks zu Ende vergoren, in denen er dann auch einen biologischen Säureabbau vollzieht. Der Wein wird in diesen Tanks noch für ca. 6 Monate gelagert bevor er im Frühjahr in Flaschen abgefüllt wird. Gegen Ende des Sommers gelangt er dann nach 3-4 Monaten Lagerung in den Verkauf.

Farbe: brillantes rubinrot

Geruch: In der Nase haben wir fruchtige und blumige Noten die sich ergänzen. Aromen von roten Waldfrüchten und leichten Anklängen an Kirschen, kombiniert mit den für piemontesische Weine typischen Veilchen-Aromen.

Geschmack: Am Gaumen kommen die fruchtigen Noten nach roten Beeren schön zur Geltung. Neben einem straffen Tanningerüst verfügt der Wein auch über eine kräftige Säure. Im Abgang klingen noch die würzigen Noten an.

Lagerung: 4-6 Jahre

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Trinktemperatur: 16-18° C

Essensempfehlung: Dieser Wein eignet sich durch seine fruchtige, aber doch kräftige Art sehr gut zu vielen Arten von Fleischgerichten, egal ob gegrillt, oder als Braten. So ist er z.B. ein charmanter Begleiter zu Brasato al Barolo, gegrillten Hasenfilets mit Waldpilzsauce oder Schweinelende mit Pflaumen. Auch zu einer Käseplatte mit mittelalten oder jungen Käsen ist er gut geeignet.