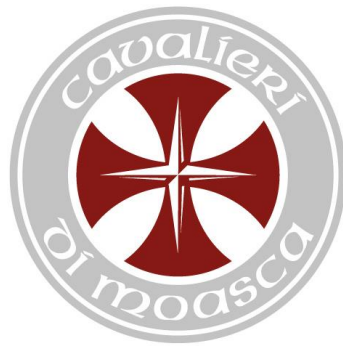




BARBERA PIEMONTE DOC – CAVALIERI DI MOASCA

Rebsorte: Barbera 100%

Alk. Vol. %: 13

Jahrgang: 2024

Restzucker g/l: 6,5

Säuregehalt g/l: 5,6

Region: Piedmont

Anbaugebiet: Rebflächen im Gebiet um Moasca, Agliano und Mombaruzzo (Asti)

Flaschengröße: 750ml

EIGENSCHAFTEN

Weinbereitung: Traditionelle Maischgärung der Trauben für 10 Tage bei einer kontrollierten Temperatur.

Ausbau: 6 Monate Stahltanks

Ertrag pro Hektar: 11000kg

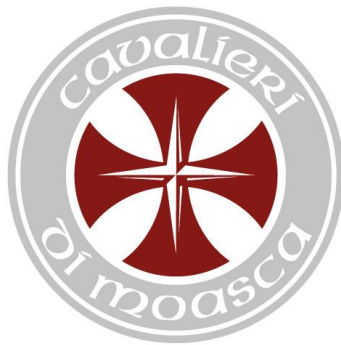
Farbe: Intensives Rot mit violetten Spiegelungen

Bouquet: Fruchtig und weinig mit leichten Gewürznoten

Geschmack: Trocken und trotzdem weich, vollmundig mit feinen Tanninen

SPEISEEMPFEHLUNG

Ausgezeichnet zu Nudelgerichten, reifem Käse, Grillfleisch und Wild.
Serviertemperatur 18°C



TECHNISCHE ANGABEN / PALETTISIERUNG



Größe 750ml:

Artikel-Nr.	V06004A
GTIN-13 Flasche	8017868003045
GTIN-13 Karton	8017868001942
Verschluss	Korken
Flasche/Karton	6 Flaschen
Palettengröße	80x120cm
Kartons/Lage	24
Kartons/Palette	120
Kg/Karton	7,8
Kg/Palette	958

Enthält Sulfite

GVO frei

Revision 01. 21.04.2026