



Passum Barbera d'Asti 2020

CHF 33.50 | 10 cl = CHF 4.47

Barbera im Appassimento-Stil mit zum Teil angetrockneten Beeren. Granatrot im Glas. Langanhaltende Aromen von Pflaumen und Johannisbeerkonfitüre gepaart mit Nuancen von Bitterschokolade. Ein überaus reicher, vollmundiger und samtig-eleganter Wein.

Produzent	Cascina Castlèt
Kategorie	Rotwein
Land	Italien
Region	Piemont
Klassifizierung	DOCG
Jahrgang	2020
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	15.5 %
Trinktemperatur	15° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2035
Traubensorten	Barbera
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	321500
Passt zu	Käse, Schmorgerichten, italienischer Küche
Bewertungen	James Suckling 91/100



Vinifikation

Die Trauben werden nach der Handernte im Oktober in Kisten zum Trocknen gelegt. Dadurch entsteht eine hohe Zuckerkonzentration in den schrumpfenden Traubenbeeren, die erst im Januar abgepresst werden. Danach reift der Wein in französischen Eichenbarriques.

Geschichte

Im Jahr 1970 erbte Maria Borio von Ihrem Vater Cascina Castlet in Costiglio d' Asti. 1979 wurde der Passum erstmals gekeltert. Er gilt als Vorreiter des modernen Barbera -Styl wie man ihn heute kennt und schätzt.

