



Langhe Barbera Bompé 2023

CHF 25.00 | 10 cl = CHF 3.33

Da dieser Barbera einen klassischen Ausbau in grossvolumigen Eichenholzfässern erfährt, wird sein fruchtbetonter Körper nicht übermässig mit Holzaromen verdeckt. Das Resultat überzeugt mit der frischen Aromatik von Kirschen, Waldbeeren und Zwetschgen.

Produzent	Borgogno
Kategorie	Rotwein
Land	Italien
Region	Piemont
Klassifizierung	DOC
Jahrgang	2023
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	14.5 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2031
Traubensorten	Barbera
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Zusatzinfo	Biologisch
Artikelnummer	322935
Passt zu	italienischer Küche, Schmorgerichten, Wild, Käse

Vinifikation

Nach der Handlese erfolgt eine 12 tägige Vinifikation bei 24-28 °C. Danach werden 70% in Stahltank und 30% in grossen Holzfässern während 10 Monaten ausgebaut. Nach der Assemblage erfolgt die Abfüllung und eine 6 monatige Flaschenreifung.

Terroir

11 Hektar in einer der besten Lagen der Langa: Bricco Bombè, in einem kleinen Weiler namens Madonna di Como gelegen. Ein einzigartiges Terroir, das in einigen Merkmalen dem des DOCG-Gebietes Barolo ähnelt, da es nur wenige Meter entfernt ist. Bricco Bombè ist eine Mischung aus dem klassischen "Bricco" (die Spitze des Hügels, die perfekt der Sonne ausgesetzt ist) und dem "Sorì" (der südliche Teil des Hügels direkt über dem Bricco, also der Morgensonne ausgesetzt). Die Bodenbeschaffenheit, das Mikroklima und die besondere Sonneneinstrahlung machen diese Weinberge perfekt für die Erzeugung von Barbera d'Alba

Geschichte





Borgogno ist eines der ältesten Weinerzeuger-Häuser in der Region Langhe im Piemont und gilt in Barolo als wahres Imperium. Den Grundstein legte Bartolomeo Borgogno im Jahre 1761 mit dem Bau eines Kellers. Heute verfügt Borgogno über 20 Hektar besten Weinbergländes und hat sich insbesondere mit seiner umfangreichen Kollektion älterer Jahrgänge einen hervorragenden Ruf geschaffen.

