FontanaFredda Barbera d’Alba

WERBUNG

INFORMATION

Der FontanaFredda Barbera d’Alba ist ein italienischer Rotwein aus der Hügellandschaft rund um die Stadt Alba (Provinz Cuneo) in der Region Piemont. Der Barbera d’Alba wird zu 85-100 % aus der Rebsorte Barbera gekeltert. Die Rebsorte Nobbiolo darf zu einem Anteil von 0- 15% zugeführt werden.

Produktdetails

Land: Italien

Region: Piemont

Rebsorte: Barbera

Weintyp: Trocken

Alkoholgehalt: 13,5 %

Trinktemperatur: 13 – 18°C

Beurteilung

Funkelnde rubinrote Farbe mit einem violetten Glanz. Der Duft erinnert an reife, rote Früchte mit floralen Noten frischer Blüten. Sehr vollmundig und voluminös zeigt sich dieser Barbera d’Alba anschließend am Gaumen. Ein samtig weiches Genusserlebnis mit einer leichten Fassnote.

Empfehlung

Sehr gut zu reichhaltigen ersten Gängen, zu deftigem Fleisch und würzigem Käse

Fazit

Der FontanaFredda ist ein wunderbarer klassisch italienischer Rotwein. Er passt zu eigentlich jedem Essen, natürlich aber am besten zu italienischen Gerichten. Sehr gut übrigens auch zu einer deftigen Pasta zu empfehlen. Ich empfinde ihn trotz seiner leichten Fassnote als milden, nicht so aufdringlichen Rotwein.