

DIVO

Weinkultur
seit 1936



Pre-Phylloxera

Barbera d'Alba DOC

Azienda Agricola Elvio Cogno



Region : Piemont, Italien.

Bezeichnung : Barbera d'Alba DOC.

Domäne : Azienda Agricola Elvio Cogno.

Rebsorten : 100% Barbera

Jahrgang : 2018

Zu probieren bis : 2033

Anblick : klares, dunkles Rot.

Geruch : sehr einnehmend, frisch und cremig, mit Aromen von Cassis und Marzipan.

Geschmack : cremiger, langgliedriger Auftakt, dichte Struktur mit sehr präsenten, ja imposanten Tanninen. Das Finale ist erfrischend und geprägt von Stachelbeernoten.

Schlussbewertung : gekeltert aus Trauben, die von Rebstöcken stammen, die im 19. Jahrhundert noch vor der Ankunft der Phylloxera gepflanzt wurden. Ein berührendes Stück Geschichte in Flaschen!

Servieren : bei 15° C. Kalbsgeschnetzeltes mit Parmesan, Schweinsragout mit Polenta, Pilzrisotto. Dieser seltene Barbera stammt aus einer kleinen, 0,25 ha umfassenden sandigen Parzelle mit mehr als hundertjährigen Rebstöcken. Die Reben wurden vor der Reblaus gepflanzt und sind noch wurzelecht.

Alkoholgehalt : 14.5%

Inhalt : 150 cl, Holzkiste 1x150 cl

Ref. : 90709 150 2018 **Preis für Mitglieder** : 99.40

Katalogpreis : 110.50