

BAVA LIBERA 2023 BARBERA D'ASTI DOCG 13.5° 75CL



75cl

Marke

Bava

Herkunft Land

Italien

Herkunft Region

Piemont

Jahrgang

2023

Alkoholgehalt

13.5 %

Weinfarbe

Rot

Rebsorte

Barbera

Passt zu Charcuterie , Eintopf , Grill BBQ

Herstellungsprozess

Die Gärung findet in Stahlbehältern statt. Vor der Freigabe reift der Libera in der Flasche. Die Gärung mit Mazeration dauert 10 Tage bei kontrollierter Temperatur. Nach dieser ersten Gärung erfolgt der Abstich, gefolgt von einer zweiten vollständigen malolaktischen Gärung.

Trinktemperatur

16 °C - 18 °C

Trinkreife bis

2030

Allergene

Enthält Sulfite , Hefe

20.00

(inkl. MwSt.)