



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Villa Pani Barbera d'Asti Superiore DOCG

Artikel-Nr: 122713

ANBAUGEBIET Italien / Piemont

REBSORTE(N) Barbera

KLASSIFIZIERUNG Barbera d'Asti Superiore DOCG

ERZEUGER Villa Pani

AUSBAU Die Barbera Trauben werden schonend geerntet und verarbeitet.

Die Gärung erfolgt in französischen Barriques von 225 Liter für mindestens 14 Monate.

VERSCHLUSS Kork

BESCHREIBUNG Der Wein hat eine intensive rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. In der Nase finden sich Veilchen und reife Kirschen wieder, sowie typisch für einen Barbera: eine Würzigkeit mit balsamischen Noten. Am Gaumen vollmundig mit anhaltendem Abgang.

SERVIEREMPFEHLUNG Idealer Begleiter zu den typischen Spezialitäten der piemontesischen Küche, wie „Agnolotti“, gegrilltem Fleisch, Schmorbraten und gereiftem Käse.

SERVIERTEMPERATUR 16-18 °C



Die Klassiker des Piemont in der Neuinterpretation von Stella Grasso. Stella stammt aus einer alteingesessenen Winzerfamilie im Piemont und ist mit Wein groß geworden. Schon recht früh wurde ihr klar, dass Wein genau ihr Ding ist und so studierte sie an der renommierten Weinbauschule in Alba Önologie. Angestachelt von all dem, was sie Down Under über das Wine Making lernte, kam sie mit dem Ehrgeiz ins Piemont zurück, Weine zu erzeugen, die den Charakter ihrer piemonteser Heimat treu widerspiegeln, ohne unerfahrene Weinliebhaber abzuschrecken. „Interpretato da Stella Grasso“ heißt es auf den Etiketten der Villa Pani Weine. Und genau das ist es, was sie so besonders macht. Auf den kalkhaltigen Lehmböden gedeihen die unvergleichlichen Barolos zwischen den Hügellandschaften von Asti und Alessandria. Auf dem einzigartigen Terroir finden sich Rebstöcke im Alter von bis zu 40 Jahren, welche authentische Weine mit Struktur und Komplexität hervorbringen.



Joh. Eggers Sohn GmbH • Konsul-Smidt-Str. 8 J • 28217 Bremen • 0421 / 830 14 60 • info@eggerssohn.com • www.eggerssohn.com

EIN UNTERNEHMEN DER



EGGERS & FRANKE GRUPPE