

DRINKS.

Pescaja Barbera d'Asti Superiore "Solneri Nizza" DOCG 2018 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	409318
Alkoholgehalt	14.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Asti (Piemont)
Abfüller	Azienda Agricola Pescaja, Frazione San Matteo, Via Cima 59, 14010 Cisterna D'Asti, Piemonte, Italia
Marke	Pescaja
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	18 Monate
Degustationsnotiz	am Gaumen zeigen sich reife dunkle Früchte, Pflaumen, Vanille, Kakao, Tabak, Kräuter und schmelzende Tannine.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 100% Barbera
Etikette	kunstvoll
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja



Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2018
Passend zu	Kalb- und Rindfleisch, Pizza & Pasta, Rotes Fleisch, Schwein, Wild

Beschreibung

Die Barbera d'Asti DOCG-Weine müssen vorschriftsgemäss zu mindestens 90% aus Barbera-Trauben bestehen, die aus einer von 168 zugelassenen Gemeinden im Piemont stammen. Die Rebsorte Barbera Nera war schon im 13. Jahrhundert in der Gegend vertreten und wird nach wie vor überwiegend in Italien angebaut - hier vor allem in den Regionen Piemont, Lombardei sowie Emilia-Romagna, wo die sortenrein ausgebauten Weine stark nachgefragt sind. Guido Giuseppe gründete im zarten Alter von 19 Jahren seine eigene Weinkellerei Pescaja. Mit dem Erwerb der ersten Rebflächen siedelte er sich 1990 in dem Örtchen Cisterna d'Asti an. In der Weinbranche wird Guido liebevoll Beppe genannt. Sein Leitmotto lautet seit jeher «sole -cuore - anima», also zu deutsch «Sonne - Herz - Seele». Viele Details zu seinen Winzermethoden gibt er nicht preis, sodass jeder Pescaja Wein auch etwas Geheimnisvolles mit sich bringt. Der Pescaja Solneri Nizza wird aufgrund seiner verlängerten Reifung als «Barbera d'Asti Superiore» klassifiziert. Er durchläuft eine Fermentation in Holzbottichen und einen 18-monatigen Ausbau in neuen, kleinen Eichenfässern, um anschliessend ohne Schönung abgefüllt zu werden. Der Rotwein passt gut zu kräftigen Fleischgerichten, Eintöpfen sowie Pasta.