

*B*arolo Riserva Bussia

Riserva Bussia

Von den Hügeln von Bussia in Monforte d'Alba, produziert ein alter Weingarten von einem Hektar Ausdehnung, in Süd - West - Lage, einen Barolo, der nach den 3 Jahren Ablagerung in Eichenfässern, in Korbflaschen - Ballons zu 54 Liter, zur Verfeinerung für mindestens weitere 2 Jahre gefüllt wird, bevor er in Flaschen abgefüllt, als Barolo Riserva Vigna Bussia zum Verkauf angeboten wird.

Organoleptische Eigenschaften: Barolo

Farbe: Granatrot mit orangefarbenen Reflexen.

Bouquet: Therisch, angenehm, intensiv, erinnert an den Duft welker Rosen und an Veilchen.

Geschmack: Trocken, voll, kräftig, erhaben aber samtig, aromatisch.

Speisekombinationen: Fleischbraten von rotem Fleisch, brasiertem Fleisch, Wildbret, Käse und Bourguignonne.

Weinprobieren: Es ist besser, diesen Wein in weiten Gläsern zu probieren, die Sauerstoffanreicherung fördern und das Bouquet hervorheben. Es empfiehlt sich, den Wein bei einer Temperatur von 18°C zu servieren. Bei sehr alten Ernten ist es besser, den Wein in Karaffen umzufüllen.

Konservierungsmethode: Die Flaschen in Räumen mit einer möglicherweise konstanten Temperatur liegenlassen. Von Lichtquellen abhalten. Es empfiehlt sich, den Wein in seinem Originalkarton zu lassen.

Enthält Sulfite und Alkohol