

# Barbera d'Asti Monte Colombo 2016

## Marchesi di Grésy



Artikel Nr.	08073
Land	Italien
Herkunft	Asti - Piemont
Rebsorte	Barbera (100%)
Qualitätsbezeich.	Barbera d'Asti DOCG
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16 - 18 °C
Füllmenge	0,750l
Beschreibung	Die Nase drückt intensive und saubere Aromen von Noten von roten Früchten, Himbeeren und Kirschen aus. Würzige und Kaffeebohnen-Noten unterstreichen die olfaktorische Komplexität. Am Gaumen ist es einhüllend, voll, kraftvoll und mit einer großartigen Persönlichkeit. Die Eleganz und Frische machen es ausgewogen und sehr hartnäckig.
Empfehlung	Ideal zu reichhaltigen ersten Gängen und zu rotem Fleisch mit leckeren Gewürzen. Auch hervorragend zu Hartkäse mittleren Alters.
Über den Winzer	Aufgewachsen mit der Leidenschaft für das Land und den Wein, beschloss Alberto di Grésy schon frühzeitig, dass er sich nicht nur darauf beschränken wollte, die Trauben seiner Weinberge an die besten Produzenten der Region zu verkaufen, wie es lange Zeit die Tradition in der Langhe war. Im Jahr 1973 begann er schließlich, seine ersten eigenen Weine zu bereiten: Seine Intention war es, Weine unter Zuhilfenahme der besten verfügbaren Technologien zu erzeugen, aber dennoch die Tradition zu berücksichtigen und so viel Charakter und Persönlichkeit der Reben und der Weinberge wie möglich in die Flaschen zu übertragen. Die Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Grésy, gegründet aus drei Weingütern der Langhe und des Monferrato-Gebietes, sind bekannt dafür, die wichtigsten Weine des Piemont zu erzeugen. Das Weingut Martinenga in der Langhe nahe Alba baut in erster Linie Nebbiolo-Trauben für die Vinifizierung des Barbaresco DOCG an, aber auch Barbera und Cabernet Sauvignon.