

21413025 | 2025

BARBERA D'ALBA DOC



Prunotto



Italien
Piemont



Barbera

Prunotto



ARTIKELBESCHREIBUNG

Von lebhafter rubinroter Farbe präsentiert sich der klassische Barbera d'Alba. Das weinige Bouquet wird unterteilt von vollfruchtigen, blumigen Noten. Ein sehr harmonischer und gefälliger Wein, am besten serviert bei einer Temperatur von 16°C.



Speiseempfehlungen

Pasta
Pizza/Quiche/Flammkuchen
Schwein gebraten/gegrillt



16.0 °C



Genussempfehlung / Lagerfähigkeit

sehr gut
5 Jahre

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
Reifung	im Barrique

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8016001000033 8016001000279

ANALYSE

Alkoholgehalt	14.0 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	Trauben, Konservierungsstoffe (Kaliummetabisulfid (Sulfite))
Energiegehalt	336 kJ / 81 kcal
Fettgehalt	0.0 g
gesättigte Fettsäuren	0.0 g
Kohlenhydrate	0.1 g
Zuckergehalt	0.1 g
Eiweiß	0.0 g
Salz	0.0 g
Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	MARCHESI ANTINORI S.p.A. 50123 Firenze IT

Prunotto

PRODUZENTEN-INFO

Das heutige Weingut Prunotto hat seine Geburtsstunde im Jahre 1904 als es als Winzergenossenschaft „Der Weine aus Langhe“ gegründet wurde. Nach der ersten guten Ernte im Jahr 1905 folgten einige schwierige Jahre. Wirtschaftliche Engpässe und die Auswirkungen des Ersten Weltkrieges führten schließlich zur Auflösung der Genossenschaft.