



# W e i n - E x p e r t i s e

## Villa Pani Barbera Piemonte DOC Appassimento

Art.-Nr.: 12 27 11

HERKUNFTSLAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Nizza, Agliano Terme, Piemont
JAHRGANG:	2021
KLASSIFIZIERUNG:	Piemonte DOC
REBSORTE:	Barbera
WEINERZEUGUNG:	Die Trauben werden von Hand gelesen und in kleinen Kisten für etwa 5-6 Wochen in einem trockenen, temperatur-kontrollierten und belüfteten Raum gelagert. Die Gärung erfolgt in Edelstahltanks bei 26 - 30°C für etwa 2 Wochen.
BEURTEILUNG:	Der Wein hat eine mittlere rubinrote Farbe mit passenden Reflexen. Das Bouquet erinnert an „hausgemachte“ Brombeerkonfitüre, Veilchen, Vanille, Feigen und Mandeln. Genießt man den Wein jung, dann ist er vollmundig, frisch und elegant. Mit der Zeit wird er runder und komplexer, behält aber seine einzigartige Weichheit.
MENÜEMPFEHLUNG:	Dieser einzigartige Wein kann nach Belieben kombiniert werden, aber auch allein leicht gekühlt getrunken werden. Gegrilltes Fleisch, reifer Käse oder würzige Pizza passen hervorragend zu diesem Wein.
TRINKTEMPERATUR:	ca. 14-16 °C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 14,0 % vol.</i> <i>Restzucker: 16,7 g/l</i> <i>Gesamtsäure: 6,3 g/l</i>



Das Weingut Villa Pani befindet sich in Castel Boglione - auf halbem Weg zwischen Acqui Terme und Nizza Monferrato - und wurde 2004 in der Mitte des Anwesens errichtet.

Die Weinbereitung erfolgt unter höchsten Qualitätsansprüchen von einem Önologen-Team, das Hand in Hand jede Phase der Weinherstellung genau überwacht. Eine der Schlüsselfiguren ist die Winzerin Stella Grasso, geboren 1988, piemontesische „DOC“, sie liebt es zu reisen, zu kochen und dabei ein gutes Glas Wein zu genießen, vorzugsweise Rotwein. Sie ist überzeugt: „Um einen ausgezeichneten Wein zu kreieren, braucht man Leidenschaft, Neugierde und Begeisterung.“

  
EGGERS & FRANKE  
WEIN- UND SPIRITUOSEN-IMPORTEURE SEIT 1804

EIN UNTERNEHMEN DER  EGGERS & FRANKE GRUPPE