

1930 Barbera del Monferrato Superiore DOCG trocken Tenuta Tenaglia



ANBAUGEBIET Italien/Piemont

PRODUZENT Tenuta Tenaglia, Serralunga di Crea

Das im 17. Jahrhundert gegründete Weingut liegt auf 450 Meter, eingebettet in die Hügel des Monferato, direkt zu Füßen des Naturparks Santuario di Crea, der zum UNESCO-Weltkulturerbe gehört.

Das Weingut umfasst rund 30 ha. Die Hänge sind gegen Süden ausgerichtet und werden im Guyot-System angebaut.

Heute wird das Weingut von Sabine Ehrmann geleitet. Im Jahr 2001 hatte Alois Ehrmann (Joghurt) und seine Frau sich in das Monferrato verliebt und das Weingut Tenuta Tenaglia erworben. Nach drei Jahren hat sich Sabine der Leitung des Weingutes mit Leidenschaft angenommen.

REBSORTE 100% Barbera

QUALITÄT DOCG

BODENART Lehmböden

VINIFIZIERUNG Ausbau 12 Mo. 50% Barrique, 50% Tonneaux (500l-Eichenfass), mind. 8 Mo. in der Flasche

Farbe: Intensives Rot mit violetten Reflexen.

Duft: In der Nase duftet er nach schwarzen Beeren. Sauerkirschen, Brombeeren, Pflaumen paaren sich mit einer leichten Vanillernote.

Geschmack: Würzig. Relativ hohe, saftige Säure, die über die Jahre sich gut eingebunden hat. Kräftiger strukturierter Körper durch das Barrique-Tannin.

KURZTEXT/ ZUSATZINFO

Duftet nach Brombeeren und Sauerkirsche. Dem Gaumen präsentiert er sich weich, harmonisch und opulent mit einer Vanille-Note in großer Ausgeglichenheit.

Aus den Steillagen des Monferrato kommen die feingliedrigsten Barberas. Die Inhabering Sabine Ehrmann widmete den 1930 Ihrem Vater Alois Ehrmann zum 80. Geburtstag im Jahre 2010.

WEINANALYSE Alkohol 14,5 % vol. R-Zucker 3 g/l Säure 5,1 g/l

ALLERGENHINWEIS enthält Sulfite

SERVIERTEMPERATUR 16-18 °C

DEKANTIEREN nein

LAGERFÄHIGKEIT 5 Jahre +

SPEISEEMPFEHLUNG
Osso buco odr Bollito misto (gemischtes gekochtes Fleisch - auch Geflügel und Zunge), mit Gemüse und grüner Sauce. Mittelkräftige Hart- und würzige Weichkäse (verschiedene Tomakäse), Edepilzkäse (Gorgonzola, Castelmagno).

ZERTIFIZIERUNG/ AUSZEICHNUNG Gambero Rosso - 2 Bicchieri Rossi
Veronelli - 3 Stelle