



WEINFELS



WEINFELS

Barbera Nebra

Emilia IGT



Aus der Emilia stammt unser neuer Barbera. Der Barbera Nebra Emilia zeigt sich im Glas in einem dichten, dunklen Kirschrot. In der Nase entfaltet der Barbera ein intensives und feines Aroma mit einer reinen Duftnote. Es dominieren Beerenaromen wie Brombeeren, Heidelbeeren und ein Hauch Waldbeerenkompott. Noten von reifen schwarzen Kirschen und Maraschinokirschen sorgen für eine angenehme Süsse, begleitet von leichten Kaffeenoten, Kakao und einem Hauch Lakritze. Würzige und balsamische Akzente sowie subtile Röstaromen runden das Bukett ab.

Am Gaumen präsentiert sich der Barbera Nebra leicht süsslich, mit einer frischen und lebhaften Säure. Die mittleren Tannine sind gut eingebunden, was dem Wein eine harmonische Struktur verleiht. Die Geschmacksnoten reichen von kräftigen Erdbeer- und Kirscharomen bis zu Brombeeren und vollreifen Waldbeeren. Begleitet wird das Aromenspektrum von Kakao, einer leichten Würze, einem Hauch Lakritze und dezenten Röstaromen. Ein mittellanger Abgang sorgt für ein gefälliges, rundes und trinkfreudiges Erlebnis. Der Barbera Nebra ist charmant, weich und ehrlich. Er passt hervorragend zu Pasta, Pizza, Grillgerichten, würzigen Speisen, Eintöpfen, Tex-Mex, Barbecue, Lammfleisch und zu Halloumi-Käse. Oder geniessen Sie ihn ganz einfach so, ohne etwas dazu zu essen bei 16–18 °C.

Der Barbera Nebra kann 3 bis 5 Jahre gelagert werden und behält dabei seine Frische und fruchtige Note.

A votre santé und freundliche Grüsse

Ihr Weinfels Team