



## MYSTERIUM

**BARBERA D'ASTI SUPERIORE D.O.C.G.**

Dieser Barbera wird von den ältesten Weinanbauten des Landgutes produziert, geerntet mit mittelspäter Weinlese und gereift in in Allier-Eichenfässern. In diesem Wein kommen die Eigenschaften der Rebsorte (kräftig, fruchtig, frisch und trocken) sowie jene des Erdbodens, an den sie sich perfekt akklimatisiert hat (fein, komplexe mineralische Duftnoten und ausgewogene Tannine) zum Ausdruck. Intensive rote Farbe, mit Reflexen zwischen Purpurrot und schwarz, intensives Geschmackserlebnis mit ausgeprägten Noten von Kirschen, Erde und schmeichelnden Bois -Noten (aus diesem komplexen Aromaspektrum stammt der Name Mystery). Am Gaumen wird er warm, konzentriert, ausgewogen tannisch empfunden mit sehr gutem, anhaltendem und intensivem Aroma. Trinktemperatur 8-10  C.

### Benennung

Barbera D'Asti D.O.C.G. Superiore  
Magnum 1,5 l.

### Produktionsgebiet

Montemagno (Asti) - Monferrato  
Rebsorte 100% Barbera

Strahlendes und intensives Rubinrot mit Reflexen von purpurrot bis schwarz.

### Aroma

Voll, intensiv mit einer leichten Note nach Vanille, Lakritze, alten Gewürzen, schwarzem Pfeffer, Kirsche und Waldfrüchten.

### Gaumen

Warm, konzentriert, tannisch im richtigen Maße, mit sehr gutem, anhaltendem und intensivem Aroma. Außergewöhnlich samtige Eleganz

### Alkoholgehalt

14,5% vol.