



Tenuta Baràc



Baràc ist ein Landgut von aussergewöhnlicher Schönheit, gelegen im Herzen der piemontesischen Langhe, in der Nähe der mittelalterlichen historischen Stadt Alba, im Vorort San Rocco Seno d'Elvio. Das Landgut erstreckt sich über eine Fläche von über 25 Hektar, davon 12 Hektar Weinberge, in welchen biologischer Weinbau betrieben wird.

SPUMANTE NEBBIOLO D'ALBA



Organoleptische Eigenschaften: Hellrosa Farbe mit Nuance von Orange. Die Blasen sind fein und persistent. Der Bouquet ist fruchtig, mit Beerenfrüchte und Noten von Brotkruste. Im Mund elegant, harmonisch und ausgewogen. Ein samtiger und frischer Wein.
Begleitung: Hervorragend als

BAROLO DOCG CERVIANO-MERLI



Veredelung: 18 Monate in großen französischen Eichenfässern.
Organoleptische Eigenschaften: Granatrot mit rubinroten Nuancen. Intensiv in der Nase, mit Noten von Gewürzen, verwelkten Rosen und Unterholz. Im Mund trocken und weich, harmonisch und kräftig.

Aperitif oder in Begleitung von leicht scharfen Vorspeisen und Gerichten auf Fischbasis.

Der Geschmack ist samtweich und ausgeglichen mit lang anhaltendem Abgang.

Begleitung: Rotes Fleisch und Käse mit mittlerer oder langer Reifung. Hervorragend auch nach der Mahlzeit.

BARBARESCO DOCG ROCCH MASSALUPO



Veredelung: 12 Monate in grossen französischen Eichenfässern.

Organoleptische

Eigenschaften: Rubinrote Farbe mit granatroten Nuancen.

Intensiver Duft mit dominanten Aromen von verwelkten Veilchen und Maraschinkirschen, Tabak- und Karamellnoten. Einhüllender, für die Rebsorte typischer Tanningeschmack. Voller, eleganter und gehaltvoller Geschmack. Es handelt sich um einen Wein, der über die Jahre an Komplexität gewinnt.

Begleitung: Rotes Fleisch, Wild und Käse mit mittlerer oder langer Reifung.

LANGHE DOC NEBBIOLO



Veredelung: 12 Monate in großen Eichenfässern.

Organoleptische

Eigenschaften: Vielfältig in der Nase mit Noten von Obst und Blumen, besonders Rosen und Kirschkonfitüre. Der Geschmack ist warm, weich und samtig. Über die Jahre wird das Bouquet intensiver und die Farbe nimmt Nuancen von Granatrot an. Im Mund ist er komplex und elegant. Im Wein kommt die ganze Eigentümlichkeit der Rebsorte zum Ausdruck.

Begleitung: Der Wein verdient die Begleitung köstlicher Spezialitäten, hervorragend zu geschmackvollen Vorspeisen, Fleisch und Käse mit mittlerer Reifung.

[Infos & Bestellung](#)

Newsletter

Wir versenden etwa ein Mal im Monat einen Newsletter mit den nächsten Tasting-Terminen, aktuellen Spezialitäten oder neuen Produkten.

Ihre E-Mail-Adresse verwenden wir ausschliesslich für den Versand des Newsletters. Über einen Link in jeder versandten E-Mail können Sie den Newsletter jederzeit wieder abbestellen.

Slàinte mhath!
Marco Tomasi

Newsletter

tomasi | enjoy-a-dram

Rennweg 25, 4052, Basel

Diese E-Mail wurde gesendet an {{contact.EMAIL}}

[Abbestellen](#)

