



**Willenbrock**  
WEIN, WIE ICH IHN WILL

# Produktpass

## Albarone DOC

### Marco Bonfante

#### Expertise:

Intensive veilchenblaue Farbe. In der Nase Aromen von reifen Kirschen, Pflaume und Waldbeere mit einer leicht balsamischen Note. Am Gaumen ist er extrem fruchtbetont und zeigt seine wahre Stärke

#### Geschichte:

##### Welch ein edler Tropfen!

So typisch für die Region **Piemont** ist die Rebsorte **Albarossa**, eine Kreuzung aus den beiden Rebsorten **Nebbiolo** und **Barbera**.

Dieser Albarone ist zu 100% aus der Traube vinifiziert und hat in der Nase viele Nebbiolo-Aromen, im Geschmack erinnert er allerdings eher an die Noten des Barbera.

Sonnenverwöhnte Weinberge rund um das **Monferrato Rosso** Gebiet verleihen diesem Albarone seine sanfte Aromatik. Und diese Aromatik wird durch den Ausbau, der im Hause **Marco Bonfante** mit viel Leidenschaft und Hingabe betrieben wird, unterstrichen.

Der **Albarone** reift 24 Monate in kleinen 250 Liter und 500 Liter Tonneaufässern und reift anschließend weitere 12 Monate auf der Flasche.

**Doch warum trägt der Wein den Namen Albarone?** Dies ist eine Kombination aus dem Namen der Rebsorte und dem Verfahren der Gärung, das dem des Amarone ähnelt, weshalb das Haus Bonfante seinem Albarossa den Namen Albarone verliehen hat.

Artikelnummer:	346533
Rebsorten:	Albarossa,
Jahrgang:	2016
Qualität:	DOC
Geschmack:	trocken
Region:	Piemont
Alkohol:	15,5 %
Restzucker:	g/L
Säuregehalt:	g/L
Ausbau:	225l Tonneau und 500l Eichenfässer
Reifezeit:	24 Monate
Trinktemperatur:	16-18 Grad



#### Speisenkombination

Fleischgerichte, Schweinebacken mit Rotweinsauce oder Kalb-Stracotto.