






Barbera d'Alba DOC

Barbera d'Alba 2023 Giulia Negri

CHF 26.00

 75cl
 12.5%
 Piemont
AN 22787523

Vinifikation

Ausbau während 16 Monaten in grossen Holzfässern

Degustationsnotiz Nase

Vielschichtiges Aromabild nach reifen Früchten mit asiatischen Gewürzen, Leder und Rauch.

Degustationsnotiz Gaumen

weicher, samtiger Auftakt, wunderbar vielschichtig mit einer tollen Balance, der Trinkfluss ist saftig und elegant, der Wein endet mit einem salzig mineralischen Abgang und grandiosen Kirsch- und Brombeeraromen.

Passt zu

Geflügel, dunklem Fleisch, Käse

Trinkreife

Jahrgang + 6 Jahre

Produzent

Die Weinwelt im Piemont wird von dem altehrwürdigen Barolo beherrscht. Daher ist es nicht verwunderlich, dass die Traditionen und klassischen Anbaumethoden noch immer praktiziert und in Ehren gehalten werden. Umso mehr verwunderlich ist es, dass nun ein junges Barologirl die Szene aufmischt! Giulia Negri legte bereits mit ihrem Barolo aus dem Jahre 2006 beachtliches vor und nun einige Jahre später, mischt Sie mit ihrem "La Tartufaia" an der Spitze der 100 besten Baroli mit.

Region

Das Piemont – die Region der höchsten Berge, der grössten Weine, des längsten Flusses und der vielleicht besten Küche Italiens. Es gliedert sich geologisch in drei Landschaften: Das Hochgebirge des Westalpenbogens, die flache Po-Ebene und das südländische Mittelgebirge des Monferrato und der Langhe. So ergibt sich eine Gesamtreibfläche von rund 47'000 Hektaren. Darauf werden insbesondere die Sorten Nebbiolo (Barolo und Barbaresco) sowie Moscato, Arneis, Cortese und Roero angebaut.