

VALENTIN WINE

Barbera d`Asti DOCG

Barbera d`Asti Briccomora 2024

Scarpa

CHF 15.00

- 75cl
- 13.5%
- Piemont
- Barbera
- AN 21227524

Vinifikation
Die Trauben stammen aus der Einzellage Briccomora in Agliano Terme, einer der besten Lagen für Barbera d'Asti. Die kalk- und tonhaltigen Böden sowie die optimale Südausrichtung verleihen dem Wein seine Konzentration und Finesse. Nach der temperaturkontrollierten Maischegärung und dem biologischen Säureabbau reift der Wein während 24 Monaten in grossen Fässern aus französischer Allier-Eiche. Anschliessend folgt eine mehrmonatige Lagerung im Edelstahltank sowie eine weitere Flaschenreife, bevor der Wein in den Verkauf gelangt.

Degustationsnotiz Nase
Ein ausdrucksstarkes Bouquet von reifen Kirschen, Brombeeren und Pflaumen, ergänzt durch feine Noten von Veilchen, Gewürzen, Kakao und einem Hauch von Vanille.

Degustationsnotiz Gaumen
Der Barbera zeigt sich kraftvoll und zugleich elegant, mit saftiger Frucht, einer lebendigen Säure und einer harmonisch eingebundenen Holznote. Der lange, vielschichtige Abgang verleiht dem Wein Tiefe und ein beachtliches Reifepotenzial.

Passt zu
Ein hervorragender Begleiter zu geschmortem Rindfleisch, Lamm, Wildgerichten, Pasta mit kräftigen Saucen sowie gereiftem Hartkäse. Auch zu Pilz- und Trüffelgerichten harmoniert dieser charaktervolle Barbera ausgezeichnet.

Trinkreife
Jahrgang + 6 Jahre



Barbera d`Asti Briccomora 2024 Scarpa

Produzent

Das traditionsreiche piemontesische Weingut Antica Casa Vinicola Scarpa steht seit der Gründung im Jahr 1854 in Nizza Monferrato für kompromisslose Klassik und die Langlebigkeit der Weine. Das Weingut Scarpa keltert charektervolle, authentische Crus, die weltweit für extreme Langlebigkeit und handwerkliche Perfektion verehrt werden. Als absolutes Alleinstellungsmerkmal besitzt das Gut als einziges im Piemont das historische Privileg, Barolo ausserhalb der offiziellen Zone zu vinifizieren. Die tiefgründigen Weine reifen extrem langsam in traditionellen grossen Eichenholzfässern (Botti) und werden oft erst nach vielen Jahren im hauseigenen Keller für den Verkauf freigegeben. Abgefüllt in der ikonischen, asymmetrischen Scarpa-Flasche, die den Wein optimal vor Sauerstoff schützt, entwickeln sie eine unnachahmliche Eleganz, feine Würze und komplexe Finesse. Ein absolutes Highlight ist der legendäre Barbera d'Asti „La Bogliona", ein echtes Monument mit jahrzehntelangem Reifepotenzial, sowie der seltene weisse Timorasso und die diversen autochthonen Rebsorten wie Freisa, Ruchet und Pelaverga. Wer die Magie des Piemonts hautnah erleben möchte, findet in den exklusiven „Scarpa Villas" in Verduno den perfekten Rückzugsort. Inmitten der malerischen Weinberge des berühmten Barolo-Cru Monvigliero bieten diese luxuriösen Residenzen mit beheiztem Panoramapool vollkommene Entspannung. Ein wahrhaft einmaliger Ort, um das Barolo Luxury Escape zu erleben und die Meisterwerke von Scarpa mit unvergesslichem Blick auf das UNESCO-Weltkulturerbe der Langhe zu geniessen!

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 Gesamtrebfläche von rund 47'000 Hektaren. Darauf werden insbesondere die Sorten Nebbiolo (Barolo und Barbaresco) sowie Moscato, Arneis, Cortese und Roero angebaut.