

2021 Barbera d'Alba - Superiore Magnum

MOLINO - PIEMONTE, ITALIEN



Eine der bekanntesten autochthonen Rebsorten des Piemont ist die Barbera. Leider hat bei diesem Wein der Amtsschimmel gewiebert, denn die 70 Jahre alten Reben der Lage Aussario dürfen nicht unter dem Lagennamen verkauft werden. Das ist nur dem Nebbiolo vorbehalten. Deswegen gibt es nur wenige Winzer, die noch einen Barbera d'Alba abfüllen, ein Barbaresco ist wesentlich lukrativer und erklärt auch, warum es Weine dieser Kategorie im Discounter gibt. Dunkelrot mit violetten Reflexen dicht und konzentriert. Charaktertypisch und klassisch für Barbera aus der Region. Doch bei aller Opulenz wirkt er nicht übergewichtig oder gar erschlagend, ganz im Gegenteil. Er ist einer der wenigen feinen und eleganten Vertreter. Intensive Kirschfrucht und florale Noten werden durch die frische Säure perfekt ausbalanciert. Die 10-monatige Reifung in Barriques und im Stückfass geben ihm ordentlich Körper und Struktur. Um sich "Superiore" nennen zu dürfen, reift er 6 Monate länger als die klassischen Barbera d'Alba. Definitiv ein Foodwein, ob zu Agnolotti del pin, Vitello tonnato, Gnocchi alla bava, gebratenen Pilzen, Käse, gegrilltem Gemüse oder gebratenem Fleisch. Durchaus lagerfähig, aber in seiner Jugend am beeindruckendsten.

Rebsorte Barbera	Region Piemont	Restzucker <1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen
Klima kontinental	Appellation Barbera d'Alba DOC	Säure 5,8 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 5 bis 10 Jahre
Boden grauer Mergel, Kalkhaltiger Lehm	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 15%	Empfohlenes Glas Bordeauxglas	Abgefüllt durch Agricola Molino S.S.A., Treiso-Italia
Höhe über N.N. 320 - 380 Meter	Ausbau im Barrique	Zusatzstoffe Enthält Sulfite, vegan	Verschluss DIAM	Importiert durch Wein am Limit GmbH, 22529 Hamburg



Ihre Weingärten liegen in Treiso, Guarene und Costiglione. Damit verfügen die Molinos über eine gute Bandbreite an unterschiedlichen Bodenformationen. Auf kreidig-kalkigem und mergeligem Untergrund stehen Nebbiolo, Barbera, Dolcetto und Chardonnay, auf sandigem Sedimentgestein mit Muschelkalk steht der Arneis und auf den mergeligen und sandigen Böden von Asti wachsen Barbera und Moscato. Wie gut die Molinos die Eigenarten der Rebsorten herausarbeiten, merkt man schnell, wenn Barbaresco und Barbera nebeneinander stehen. Der Barbaresco ist der feine und elegante Aristokrat, der Barbera der volle, üppige, fleischige und saftige Wein des Volkes.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.