

# 2019 Barbera d'Alba - Superiore

MOLINO - PIEMONTE, ITALIEN



Nahe dem kleinen Dörfchen Treiso, östlich von Alba und südlich von Barbaresco, wachsen die rund 70 Jahre alten Barbera Reben in exponierter, südöstlichen Lage auf kalkhaltigem Mergelboden - die Toplage des Hauses namens "Ausario". Leider darf diese seit dem Jahrgang 2017 nicht mehr auf dem Etikett genannt werden, da sie nur unter der Verwendung von Nebbiolo zugelassen ist. Gelesen im Oktober, komplett entrappt und für fünf Tage auf der Maische mazeriert. Die Gärung dauerte rund 20 Tage, wonach der BSA einsetzte und der Jungwein weitere 30 Tage auf der Feinhefe verbrachte. Die Zeit der Reifung verbrachte er in gebrauchten Barriques und einem 1.000 Liter fassenden Tonneau der Tonnerellen Garbellotto, Rousseau und Saint Martin. Er ist wuchtig, aber nicht überkonzentriert, eher frisch, animierend und saftig. Das Holz ist gut eingebunden und das intensive Aroma lebt von Aromen dunkler Früchte, Sauerkirschen und einer dekadenten schokoladigen Würze mit einem Hauch reifer Walnuss. Es ist ohne Frage der imponierendste Wein der Molinos und man ist zu Recht stolz auf ihn. Passt hervorragend zu Ravioli und gebratenen Pilzen, aber natürlich auch zu vielen Schmorgerichten oder solo. Viel Barbera d'Alba gibt es nicht, da Böden und Lagen bevorzugt für den Anbau von Nebbiolo genommen werden, mit dem sich bessere Preise erzielen lassen.

<b>Rebsorte</b> Barbera	<b>Region</b> Piemont	<b>Restzucker</b> < 1 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 16-18°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> kontinental	<b>Appellation</b> Barbera d'Alba DOC	<b>Säure</b> 6,1 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Nein	<b>Lagerfähigkeit</b> 5 bis 10 Jahre
<b>Boden</b> grauer Mergel, Kalkhaltiger Lehm	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 15%	<b>Empfohlenes Glas</b> Bordeauxglas	<b>Abgefüllt durch</b> Agricola Molino S.S.A., Treiso-Italia
<b>Höhe über N.N.</b> 320 - 380 Meter	<b>Ausbau</b> 12 Monate in Barrique und Tonneau (25% Neuholz)	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite, vegan	<b>Verschluss</b> DIAM	<b>Importiert durch</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg



Ihre Weingärten liegen in Treiso, Guarene und Costiglione. Damit verfügen die Molinos über eine gute Bandbreite an unterschiedlichen Bodenformationen. Auf kreibig-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](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.