BARBERA D'ALBA 2018
RIZZI

Klarheit	klar
Farbe	mittleres Purpur
Sonstiges	-

Intensität	mittel +

Süße	●○○○○
Säure	●●●●●
Bitterkeit	●○○○○
Körper	●●●●○
Holzeinsatz	○○○○○
Tannin	●●○○○
Komplexität	●○○○○
Abgang	●●●●●

Bewertung	sehr gut
Trinktemperatur	12 bis 14 °C

ANBAUGEBIET: PIEMONT, ITALIEN

REBSORTE: BARBERA

PREIS: 13,20 €

AROMEN:

- SCHWARZE KIRSCHE
- ROTE KIRSCHE
- BROMBEERE
- BROMBEERBLÄTTER
- LAKRITZE
- GEWÜRZNELKE
- TEER

WINZER

Das Weingut Rizzi wurde 1974 in Treiso im Herzen des Piemonts gegründet. In diesem Jahr beschloss Ernesto Dellapiana der Stadt Turin den Rücken zuzukehren, um mit seiner Frau Lia auf dem wunderschönen Anwesen seiner Familie Wein anzubauen. Heute arbeitet in dem Familienunternehmen die alte mit der neuen Generation Seite an Seite. Enrico, der jüngere Sohn von Ernesto, studierte zuerst Geschichte und dann Weinbau und Önologie. Seit 2004 hat er die technische Leitung im Weingut übernommen. Jole, die ältere Schwester, ist für die Administration zuständig und kümmert sich um Führungen und Verkostungen. Mit den Kindern Jacopo und Andrea steht sogar schon die nächste Generation in den Startlöchern.

Seit über 40 Jahren wird auf dem Weingut Rizzi im Piemont nun Wein produziert. In dieser Zeit hat sich die Familie Dellapiana durch eine besondere Beständigkeit, Zuverlässigkeit und einem enormen Qualitätsstreben ganz an die Spitze der Barbaresco Produzenten hochgearbeitet. Das Weingut liegt auf dem namensgebenden Rizzi-Hügel im Herzen der malerischen Langhe-Region im Piemont. Der Hügel gilt als eine der besten Lagen von Treiso und im gesamten Barbaresco Gebiet. Die Weinberge der Rizzis erstrecken sich inzwischen über 44 Hektar. Davon ist die Hälfte mit Nebbiolo bepflanzt. Sie sind stolz darauf, dass sie neben der Spitzenlage Rizzi mit Pajorè und Nervo über weitere Lagen verfügen, die zu den besten der Region zählen. Die restliche Fläche teilt sich unter den Rebsorten Dolcetto, Barbera, Moscato, Freisa, Chardonnay und Pinot Noir auf.

Die klassische Ausbauweise in großen Eichenfässern trägt zum hohen Wiedererkennungswert der Weine - speziell der unterschiedlichen Barbaresci - bei! Sie wirken klassisch, manchmal fast barock, mit schlanker Säure und einem fantastischen Tannin, das in seiner Eleganz seinesgleichen sucht! Alle Lagenweine reifen für viele Monate im Holz

WEIN

Auf den südöstlich ausgerichteten Weinbergen nahe Treiso, wachsen auf ca. 300 Meter die Barbera Reben auf kalkhaltigen Lehm-Mergel-Böden. Die Trauben werden von Hand gelesen, selektiert und anschließend im Stahl vergoren. Nach dem biologischen Säureabbau reift der Wein in großen Eichenfässern und teilweise auch in Betontanks. Daraus entsteht ein saftiger und zugänglicher, vielleicht schon fröhlicher Wein für viele Gelegenheiten. Er erinnert an Holunderbeere, Cassis, Süßkirsche und Brombeerblätter. Dazu kommt etwas Gewürznelke, Teer und Lakritze. Rizzi's Barbera kann mal wunderbar solo genießen, wenn man einen saftig-frischen Wein sucht. Er passt aber auch perfekt zu Pizza, Pasta und weiteren Gerichten mit viel Tomate.