

BARBERA D'ALBA 2018



Oddero Luigi & Figli, Piemont

GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Holunderbeere
Brombeerblätter
Lakritze
Teer
Schwarze Joha.

ANLASS

Abend mit Freunden
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2020 bis 2028
14 bis 16°C
Rotwein- oder Universalglas

STIL

erfrischende Säure
sanftes Tannin
trocken



WEINBAU

Rebsorten

Barbera

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Lagerung

teils kleine und große
Holzfässer

BEWERTUNG

einfach geniessen

88/100