

BARBERA D'ALBA 2020



Rizzi, 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

Brombeere
Rote Kirsche
Schwarze Kirsche
Brombeerblätter
Lakritze
Teer
Gewürznelke

ANLASS

Abend mit Freunden

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2027
14 bis 16°C
großes Rotweinglas Bordeaux

STIL

erfrischende Säure
sanftes Tannin
trocken

WEINBAU

Rebsorten Barbera

WEINBEREITUNG

Gärung Reinzuchtheefe

Lagerung Betontank

BEWERTUNG

einfach genießen 88/100

