

BARBERA D'ALBA 2023



Burlotto, Commendatore G. B., 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.

STIL

körperreich
erfrischende Säure
sanftes Tannin

ANLASS

Abend mit Freunden
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2027
12 bis 14°C
großes Rotweinglas Bordeaux



WEINBAU

Rebsorten

Barbera

WEINBEREITUNG

Gärung Ausbau

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schöpfung
minimale Zugabe von
Schwefel
großes gebrauchtes
Holzfass

Lagerung

BEWERTUNG
einfach geniessen
Winespectator

88/100
90/100