BARBERA D'ASTI LA TOTA 2022

Marchesi Alfieri, 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

Rote Kirsche
Brombeere
Blaue Pflaume
Brombeerblätter
Lakritze
Vanille
Gewürznelke

STIL

erfrischende Säure
sanftes Tannin
mittlere Barriquenote
trocken

ANLASS

Abend mit Freunden
Abend zu zweit
vor dem Kamin
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2032
14 bis 16°C
ein bis drei Stunden dekantieren
großes Rotweinglas Bordeaux

WEINBAU

Rebsorten Barbera

WEINBEREITUNG

Gärung Reinzuchthefe
Biolog. Säureabbau durchgeführt
Lagerung teils gebrauchtes Barriquefass