

# BARBERA D'ASTI LA TOTA 2022



Marchesi Alfieri, Piemont

## GESCHMACK

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

## AROMEN

Rote Kirsche  
Brombeere  
Blaue Pflaume  
Brombeerblätter  
Lakritze  
Vanille  
Gewürznelke

## 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

## STIL

erfrischende Säure  
sanftes Tannin  
mittlere Barrique note  
trocken

## WEINBAU

Rebsorten

Barbera

## WEINBEREITUNG

Gärung

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reinzuchtheife  
durchgeführt  
teils gebrauchtes  
Barriquefass

