BARBERA D'ALBA 2023

Massolino, 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	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Lagerung	großes gebrauchtes Holzfass

BEWERTUNG

einfach geniessen	88/100
Winespectator	90/100