



## Barbera d'Alba Superiore

|                   |                                                |
|-------------------|------------------------------------------------|
| Produzent         | Oreste Stefano                                 |
| Land/Gebiet       | Italien/Piemont                                |
| Appellation       | Barbera d'Alba Superiore DOC                   |
| Jahrgang          | 2020                                           |
| Produkt           | Rotweine                                       |
| Traubensorte(n)   | Barbera (100%)                                 |
| Ausbau            | 12 Monate in französischen Barriques ausgebaut |
| Alkoholvolumen    | 15.0%                                          |
| Restzucker        | 0.5 g/l                                        |
| Trinktemperatur   | 16 bis 18 Grad                                 |
| Optimaler Genuss  | jetzt bis 2029                                 |
| Inhalt            | 75 cl                                          |
| Produzierte Menge | 1200 Flaschen                                  |

Das 1,5 Hektar grosse Gut von Chiara Oreste, 1961 von ihrem Vater gegründet, verfügt über eine hervorragende Lage in Monforte d'Alba. Aus dem Weinberg «Perno» kommen die Trauben für Orestes Barbera, der nach der Maischegärung zwölf Monate in gebrauchten Barriques ausgebaut wurde. Im Glas fallen zunächst die typischen Aromen der Rebsorte auf: Brombeere, Kirsche und Erdbeere, aber auch Schokolade. Ein Wein mit gut eingebundener Säure und schönen, unaufdringlichen Holznoten. Da ist nichts zu viel und nichts zu wenig, und obgleich der Wein jetzt schon sensationell viel Spass macht und hervorragend zu einem Brasato passt, kann er auch gerne noch etwas liegen.