Barbera d'Alba Superiore 2022

Produzent	Oreste Stefano
Land/Gebiet	Italien/Piemont
Appellation	Barbera d'Alba Superiore DOC
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Barbera (100%)
Anbau	Traditionell
Ausbau	12 Monate in französischen Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	15.0%
Restzucker	0.5 g/l
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Nein
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2031
Inhalt/Gebinde	75 cl / 6er Kt
Produzierte Menge	1200 Flaschen
Preis CHF	25.00

Das zwei Hektar grosse Weingut von Chiara Oreste – 1961 von ihrem Vater gegründet – verfügt in Monforte d'Alba, der bedeutendsten Unterregion des Barolo, über hervorragende Parzellen. Sie befinden sich im nördlich gelegenen Weiler Perno und sind hauptsächlich mit Nebbiolo- und lediglich einer Parzelle mit Barbera-Reben bestockt. Damit hat die Familie mit dem Barbera d'Alba Superiore eine Rarität, die es zu entdecken gilt. Vor dessen Abfüllung verweilt der Jungwein ein Jahr in zwei 500-Liter-Tonneaux, wie uns Clemente, der Ehemann von Chiara, erklärte. Bei unserer Degustation zeigt der Wein die typischen Aromen der Barbera-Rebsorte: Brombeere, Kirsche und Erdbeere sowie Schokolade. Überzeugend auch die gut eingebundene Säure und die schöne, unaufdringliche Holznote. Da ist nichts zu viel und nichts zu wenig, und obgleich der Wein – der übrigens hervorragend zu Grilladen passt – jetzt schon viel Spass macht, kann er auch gerne noch etwas liegen.