



## 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<br>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                                     |

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.