



Barbaresco 'Masseria' 2016

Herkunftsbezeichnung: Barbaresco DOCG

Varietät: Nebbiolo (100%)

Weinberg & Keller: iTrauben aus verschiedenen MGA (Cru)-Lagen des Barbaresco - Gebietes, in den Gemeinden Barbaresco und Treiso. Durchschnittsalter der Reben 10 - 45 Jahre. Kalkmergel-Böden, je nach Lage mit unterschiedlichem Kalk-Ton - Anteil. Reberziehung am Drahtrahmen (Guyot) mit einer durchschnittlichen Pflanzdichte von ungefähr 4.500 Reben / Hektar.

Die von Hand gelesenen Trauben werden einzeln – Lagen, Parzellen - vinifiziert und ausgebaut. Nach dem Entrappen kommen die Traubenbeeren (ungefähr 25% Ganzbeerenanteil) in den Edelstahl-Gärtank zur kurzen Kaltmazeration. Maischegärung mit regelmäßiger Remontage. Gegen Ende der alkoholischen Gärung wird der Tresterhut untergetaucht, womit die Phase der postfermentäten Mazeration beginnt. Insgesamt war der Wein während 21 Tagen in Kontakt mit der Maische. Biologischer Säureabbau im gebrauchten Barrique, wonach die Weine, immer noch nach ihrer Herkunft getrennt, im großen Holzfass während 30 Monaten ausgebaut werden. Der Wein wird vor der Abfüllung weder geschönt noch gefiltert.

Beschreibung: Mitteltiefes, glühendes Rubinrot mit granatroten Reflexen. Raffiniertes Aroma mit Noten von reifen Kirschen und roten Beeren in Kombination mit floralen und mineralischen Nuancen. Komplex. Mittelkräftiger Ansatz am Gaumen, mittlere Struktur, intensiver Fruchtkern. Der spürbare, feinwürzige Gerbstoff ist perfekt in die Frucht des Weines eingebaut. Sehr lange anhaltendes Geschmack mit guter Frische. Wein mit außergewöhnlicher Finesse.

Speiseempfehlung: Rote Fleischsorten, Wildbret, Geschmortes, kräftige Käsesorten.

