



Barbaresco 'Masseria' 2017

Herkunftsbezeichnung: Barbaresco DOCG

Varietät: Nebbiolo (100%)

Weinberg & Keller: Trauben aus verschiedenen Cru-Lagen des Barbaresco - Gebietes, in den Gemeinden Barbaresco und Treiso gelegen, zumeist mit südlicher Ausrichtung. 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 in den Edelstahl-Gärtank zur kurzen Kaltmazeration. Maischegärung mit regelmäßiger Remontage und Déléstage. Gegen Ende der alkoholischen Gärung wird der Tresterhut untergetaucht, womit die Phase der postfermentären Mazeration beginnt. Insgesamt war der Wein während rund drei Wochen in Kontakt mit der Maische. Biologischer Säureabbau im gebrauchten Barrique, wonach die Weine, immer noch nach ihrer Herkunft getrennt, im großen Holzfass, und zu einem kleinen Anteil in Barriques, während 30 Monaten ausgebaut werden. Der Wein wird vor der Abfüllung weder geschönt noch gefiltert.

Beschreibung: Mitteltiefes, glühendes Rubinrot mit granatroten Reflexen. Konzentriertes, komplexes, ausgeprägtes Aroma mit Noten von reifen Kirschen, roten und schwarzen Beeren in Kombination mit floralen und mineralischen Nuancen. Komplex. Mittelkräftiger Ansatz am Gaumen, mittlere Struktur, intensiver Fruchtkern. Der spürbare, feiwürzige Gerbstoff ist perfekt in die Fruchtstruktur des Weines eingebaut. Lange anhaltendes Finale mit guter Frische. Feiner Mandelton im Nachgeschmack. Wein mit außergewöhnlicher Finesse und Harmonie.

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

