



Barbera d'Asti La Crena 2018

Herkunftsbezeichnung: Barbera d'Asti DOCG

Rebsorte: Barbera (100%)

Weinberg & Keller: Trauben aus der Weinbergslage La Crena in Agliano Terme, im Herzen des Nizza-Monferrato Gebiets, welche nach Süden ausgerichtet, rund 6 Hektar umfasst. Der älteste Teil der Reben wurde 1932 angepflanzt. Reberziehung im Drahtrahmen (Guyot) mit einer Pflanzdichte von zirka 4.800 Reben / Hektar. Geologie: Kalkmergel. Die von Hand gelesenen Trauben werden, in offenen Gärbehältern aus Edelstahl, kaltmazeriert. Die Maischegärung dauert rund zwei Wochen, wobei regelmäßig Remontage und Délestage stattfinden, um dadurch eine optimale Farb- und Gerbstoffextraktion zu erreichen. Biologischer Säureabbau im kleinen Eichenholzfass. Ausbau, während zirka 18 Monaten größtenteils im Barriques (französische Eiche) und zu einem kleineren Anteil im großen Holzfass. Der Wein wird vor der Abfüllung weder geschönt noch gefiltert.

Beschreibung: Intensive rubinrote Farbe. Ausladendes, opulentes Aroma mit Noten von Kirschfrucht, schwarzen Beeren und Nuancen von Gewürzen und feinen Röstaromen. Ausgesprochene Mineralität im Geruch. Kraftvoller Ansatz, opulent und körperreich, mit einer guten Harmonie zwischen Frucht und Säure, mit lange anhaltendem, frischfruchtigem Finale. Große Komplexität.

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