

Barbera d´Asti DOCG Bricco dell´ Uccellone 2017

Kultwein. Eine Duftsymphonie mit Pfeffer, dunklen Früchten, Teer und Leder, samtig und sehr elegant

Winzer: Braida
Region: Piemont
Rebsorte: 100% Barbera
Farbe: rot
Ausbau: 12 Monate Barrique
Alkohol: 16.0 % vol
Trinktemperatur: 18 - 20°C

Kulinarischer Tipp: Zu Ente und Gans, zu Kalbfleisch und würzigen Hart- und Ziegenkäse

1.50 l – Bestellnummer 29717

Gambero: 2,5/3 Gläsern
Spectator: 90/100 Punkten
Parker: 94/100 Punkten
James Suckling: 93 Punkte, auf Wunsch 3 Flaschen in der Original-Holzkiste

Braida
Piemont

Es gibt im Piemont keine Rebsorte, die in den letzten Jahren so viel Beachtung gefunden hat, wie die Barbera. Es gibt zwei bedeutende Gebiete für ihren Anbau. Barbera wächst sowohl in der Zone Alba als auch rund um Asti. Während er sich in den Langhe die besten Lagen mit dem Nebbiolo teilen muss, herrscht er in Asti uneingeschränkt. Mit seiner schwarzroten Farbe erinnert der Barbera an Cabernet Sauvignon. Sein eher dezentes Tannin macht ihn früh trinkreif und seine tiefe Frucht und seine anfangs deutliche Säure prädestinieren ihn für die Lagerung im Barrique. Dadurch erhält er eine fein nuancierte, vielschichtige Textur und einen angenehmen Trinkfluss. Der große Pionier, der das Potential dieses ? Bauernweins" entdeckte, war Giacomo Bologna, der Vater von Raffaela, die heute zusammen mit ihrem Bruder Beppo das Weingut leitet. Mit seinem Bricco dell`Uccellone, der erstmals 1982 auf den Markt kam, wurde der Barbera neben Barolo und Barbaresco in den Stand der königlichen Weine erhoben. Die größte Konkurrenz kommt mit dem Bricco della Bigotta und dem Ai Suma aus dem eigenen Weingut. Ai Suma bedeutet: ? Wir haben es geschafft!"

Abbildung unverbindlich