

 **Vietti**

Barbera d'Asti DOCG "La Crena"

 2019, 750 ml

 Italien, Piemont

 9911800140

 Barbera

Alkoholgehalt: 15,0 %

Restsüße: 2 g/l

Gesamtsäure: 5.8 g/l



Speisempfehlungen

von Marian Henß

**Gnocchi mit Tomaten-Sugo, Wildschweinklößchen
und gerösteten Haselnüssen**
(Wild)

**Lammrücken aus dem Rohr mit grünen Bohnen und
getrüffelttem Selleriepüree**
(Fleisch)

**Rote Bete aus dem Salzteig mit Basilikum-Pesto und
karamellisiertem Ziegenkäse**
(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 15.06.2022

Dieser Barbera stammt aus der Lage La Crena in Agliano Terme. Barbera d'Asti ist als DOCG klassifiziert und herkunftsgeschützt, erlaubt aber den zusätzlichen Eintrag von Einzellagen.

Die knapp acht Hektar sind nach Süden exponiert. Die ältesten Reben dieser Parzelle stammen aus dem Jahr 1932! Im Untergrund findet man vor allem Kalkmergel.

Die Ernte fand zwischen 30. September und 3. Oktober 2019 statt. Nach der Lese werden die Trauben schonend entrappt und in offenen Gärbottichen aus Edelstahl zwei Tage kalt mazeriert.

Die alkoholische Gärung streckt sich über ca. zwei Wochen, wobei die Maische regelmäßig mit dem Most überpumpt wird, um Farb- und Gerbstoffe optimal zu extrahieren. Im

Anschluss folgt der Umzug in kleine Eichenholzfässer französischer Herkunft. 25% beträgt der Anteil neuer Fässer. Kleinere Chargen liegen auch in größeren Holzfässern. Die malolaktische Gärung findet auch hier im Holz statt sowie der anschließende Ausbau für 18 Monate. Vor der Abfüllung wird der Barbera d'Asti La Crena weder geschönt noch filtriert.

Farbe:

Dichtes Purpur, violette Reflexe, dunkler Kern

Nase:

Intensiv strömen dunkle Früchte und reichlich balsamische bis etherische Nuancen aus dem Glas. Süßkirschen dominieren neben Brombeere und Pflaumen das Bild. Ein Hauch Schlehe und Maulbeere ergänzen neben Holunderbeere. Er weist starke Noten von Graphit auf, die ihm Finesse und Eleganz verleihen. Wacholder, Kubeben-Pfeffer sowie Nelke und Sternanis setzen lautstarke Duftmarken ab. In diese etherische Richtung schlagen auch Fenchel, Koriandersaat und Anis aus. Erdige Rote Bete ergänzt sich wunderbar mit dunkler Schokolade sowie etwas geröstetem Kaffee. Warmes Leder rundet ihn schließlich gelungen ab.

Gaumen:

Im Antrunk kommt er enorm saftig und mit viel Zug versehen daher. Dieser Barbera hat blutige als auch fleische Attribute zugleich. Er ist mit viel Finesse und kühlen Elementen versehen. Sein blutiger Charakter wirkt angenehm rostig und fordernd bis austrocknend. Die Frucht steht üppig und fleischig dagegen. Er weist viel mineralische Komponenten auf und ist mit einer rassigen Säurestruktur gesegnet. Typisch Barbera! Seine dunklen, würzigen Aromen kommen am Gaumen und im Nachhall bestens zur Geltung. Die Frucht ist ein wenig verschleiert, was ich sehr angenehm empfinde. Im Nachhall kommen Kirsche, Pfeffer und Wacholder am dominantesten zum Vorschein.