

 **Chiara Boschis, E.Pira & Figli**

Barbera d'Alba Superiore **DOC**

 , 750 ml

 Italy,

 9911500081



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 0 g/l

Acidity content: 0 g/l



Food recommendations

from Marian Henß

Brasato vom Rind mit cremiger Polenta

(Fleisch)

Geschmorte Rote Bete mit gerösteten Nüssen und

Crème Fraîche

(Gemüse & Vegetarisch)

Flanksteak vom Grill mit dicken Bohnen und

Rosmarinjus

(Fleisch)

Tasting review

by Marian Henß on 24.08.2023

Info:

Die Dolcetto-Trauben stammen nur aus eigenen Weinbergen und stehen auf einer sehr alten Formation aus kalkhaltigen bis lehmigen Böden, die farblich von hellgrau bis rosa schattiert sind. Immer wieder tauchen auch Adern von Kieselsteinen, Calciumcarbonat und Eisen auf.

Der Wein wird nach der Gärung im Stahltank für ein Jahr im kleinen Holz ausgebaut, um seinen Attribute und Eigenschaften zu fördern.

Farbe:

Dichtes Purpur mit violetten Reflexen und hellem Rand

Nase:

Der 2021er Barbera d'Alba von Chiara Boschis vereint dunkelste Frucht mit kühler Finesse im Glas. Maulbeere, Schattenmorelle, Sauerkirsche und Brombeere strömen intensiv aus dem gewölbten Glas. Cassis und Holunderbeere folgen de unmittelbar. Die Frucht ist perfekt ausgereift und versprüht dennoch den Eindruck von Frische. Dazu kommen Attribute von nassen Steinen, kalten Nächten und Leichtigkeit. Eukalyptus, Minze und Rosmarin versetze ihn mit etherischen Komponenten. Weißer Pfeffer sowie etwas Lakritz implementieren dann eine weitere Dimension und Schicht an Aromenvielfalt.

Gaumen:

Im Antrunk wird er all diesen Erwartungen gerecht. Die Frucht ist intensiv proportioniert, aber in einem feinen Strahl gebündelt. Sie wirkt kühl und glücklicherweise von reichlich Säurespitzen durchtrieben. Mit reichlich Adstringenz gewinnt er so ein hohes Maß an Trinkfluss. Nahezu typisch für das Piemont treten dann geröstete Haselnüsse sowie etwas Bitterschokolade auf. Nur ein feines Tannin kleidet den Gaumen. Im Nachhall kommt die feine Kräuterwürze wieder bestens zur Geltung.