Vietti

Barbera d'Asti DOCG "La Crena"

2022, 750 ml

Italien, Piemont

9911800240

Barbera

Alkoholgehalt: 15,0 %

Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Zum jetzigen Zeitpunkt, wenn möglich dekantieren und aus großen Gläsern genießen.

Nameko-Pilze in süßsaurer Sojasauce mit gebratenem Tofu und Jungzwiebeln

(Martin Nordin) -vegetarisch

Saltimbocca vom Reh mit Marsala Sauce und Kartoffelstifte

Hasen Sugo mit Granatapfelkernen und Rosenkohl

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 20.11.2025

Info zum Wein:
Die Trauben zur Erzeugung dieses Weines stammen aus der Weinbergslage La Crena in Agliano Terme (unweit von Nizza Monferrato), im Herzen des Asti Gebiets. Der Weinberg ist rund 8 Hektar groß und nach Süden ausgerichtet. Der Boden besteht aus Kalkmergel. Der älteste Teil der Reben wurde 1932 angepflanzt.
Farbe:
Gedecktes Violettrot, farbdicht bis zum Rand.

Nase:
Der 2022er Barbera d'Asti La Crena besticht in der Nase mit kühler, dunkler Frucht und mineralischer Tiefe. Dunkle Beeren vereinen sich mit Rosmarin, Thymian, edler dunkler Schokolade und frisch gemahlenem weißen Pfeffer.

Gaumen:
Die dunkelbeerige Frucht vereint sich mit einer feingliedrigen und lebendigen Säure, einem noch jugendlichem Tannin und dem Gefühl er sei über dunkle und mineralische Steine geflossen. Der höhere Alkohol ist zu keinem Zeitpunkt spürbar, dieser Wein besitzt wahrlich burgundische Finesse. Bereits solo ein absolut inspirierender Genuss, aber umso schöner in Kombination mit aromaintensiver Küche, die er belebend begleitet. Sehr gutes Reifepotential.