

 **Vietti**

Barbera d'Alba Treviè DOC

 2022, 750 ml

 Italien, Piemont

 9911800254

 Barbera

Alkoholgehalt: 1.450,0 %

Restsüße: g/l

Gesamtsäure: g/l

Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Brasato vom Rind mit getrockneter Spitzpaprika und Selleriepüree

Kurz gebratenes Hirschfilet mit Wirsing-Pilz-Pfanne

Rote Bete im Salzteig gegart mit Petersilien-Thymian-Salsa und geschmolzenem Feta mit Honig und Pinienkernen

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom

Farbe:

Dunkles Purpur mit dichtem Kern und bläulich bis violetten Reflexen

Nase:

Er wirkt absolut dunkel, mutet aber gleichzeitig fruchtig und elegant an. Der Piemonteser bewegt sich zwischen Schattenmorelle, Brombeere, Holunderbeere und Süßkirsche. Maulbeere und Sauerkirsche schieben aus dem Hintergrund druckvoll an. Rote Bete sorgt für erdige Frucht, Preiselbeerenkompott verbindet Süße und Säure. Er wirkt tendenziell eher winterlich in seiner Würze. Schwarzer Pfeffer, Nelke, Zimt und Sternanis sind prägend. Etwas Rosmarin, Salbei und Thymian bilden die etherische Peitsche. Pinien- und Kiefernäbäume hinterlassen ihre Spuren in Form von Nadeln und Zapfen zugleich. Geäst, Unterholz und moosiger Waldboden sorgen für maskuline Duftmarken. Er zeigt sich fleischig und dicht wirkend. Gleichzeitig wirkt er jodig bis blutig und zeigt dazu eine zarte Röstaromatik.

Gaumen:

Enorm saftiger Auftakt. Typisch Barbera bietet er einen Mund voll Wein und dies völlig ohne Tannin. Seine Säure packt druckvoll zu. Adstringierend und nach vorne eilend breitet er sich aus. Er lebt von Frische und Energie in diesem dichten Kontext. Die Frucht bündelt sich in einen engen Strahl. Linear und kalkig verläuft er dabei. Die Säure bricht die Frucht immer wieder auf. Die dunkle Frucht steht minutenlang am Gaumen. Sie bleibt dabei immer ambivalent zwischen samtigen, seidigen Elementen und seiner adstringierenden Säurestruktur. Dieses Spiel treibt er minutenlang auf die Spitze.