

 **Vietti**

# *Barbera d'Alba TreVigne*

## **DOC**

 2021, 750 ml

 Italien, Piemont

 9911800196

 Barbera

**Alkoholgehalt:** 1.450,0 %

**Restsüße:** 0 g/l

**Gesamtsäure:** 0 g/l

## **Speiseempfehlungen**

von Marian Henß

**Geschmorte Schweinebäckchen mit Röstzwiebeln  
und Salzkartoffeln**  
(Fleisch)

**Steak vom Sellerie mit Gröstl und Petersiliensalat**  
(Gemüse & Vegetarisch)

**Minutensteaks mit frischen Pfifferlingen und  
Bandnudeln**  
(Fleisch)

# Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 03.05.2024

## Info:

Die Trauben für diesen Wein kommen vor allem aus Weinbergen in Castiglione Falletto, Monforte d'Alba und La Morra, aber auch aus weiteren Weinbergen der Langhe. Das Alter der Reben liegt zwischen 28 und 43 Jahren. Die Ende September von Hand gelesenen Trauben wurden entrappt. Nach einer kurzen kühlen Vorvergärung fanden über zwei Wochen hinweg die Maischegärung und auch der biologische Säureabbau im Edelstahl statt. Anschließend wurde der *Barbera* für rund zwölf Monate je nach Parzelle im großen Holzfass, Barrique oder Edelstahltank ausgebaut, zu einer Cuvée verbunden und unfiltriert und ungeschönt abgefüllt.

## Farbe:

Dichtes, dunkles Purpur mit violetten Reflexen

## Nase:

Jahr für Jahr liefert dieser Wein ab. Barbera d'Alba Tre Vigne steht für mich für eine äußerst dunkle, aber präzise Frucht bei reichlich Trinkfreude. Pflaume, Brombeere, Himbeere und Holunderbeere sind omnipräsent. Ich vermag sogar etwas Schlehe zu finden. Dahinter wirkt er balsamisch würzig. Kaffee und dunkle Schokolade sind hervorzuheben. Feine mediterrane Aromen wie schwarze Olive, Rosmarin und Salbei kommen unterstützend hinzu. Gerade diese Kräuterwürze ist so essenziell, um ihm dieses Leben einzuhauchen.

## Gaumen:

Intensiv und voller Frucht kommt er saftig daher. Dicht und dunkel zeigt er sich und doch lebt das 2021er Exemplar dieses Dauerbrenners von kühler Eleganz und rassischer Säure. Zu Glück! Sonst wäre das plumper Heidelbeersaft...

Bei aller Intensität der Aromen gelingt ihm der Spagat aus den genannten Elementen. Das hält den Spannungsbogen aufrecht und lässt keine Langeweile aufkommen. Ein intensiver Wein, der leicht zu verstehen ist und wirklich nirgendwo anecken sollte. Seien feine Würze, nun geprägt von herbaler Intensität, prägt ihn minutenlang im Nachhall.