Olek Bondonio

Barbera d'Alba DOC

2022, 750 ml

Italien, Piemont

9911900008

Barbera

Alkoholgehalt: 14,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

1. Carne cruda alle Piemontese (Rindfleisch)

2. mit Salsiccia di Bra gefüllte Wachteln (Geflügel, Schwein)

3. Tajarin mit Ragù (Rind, Schwein)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 27.05.2024

Informationen zum Wein
Barbera von vierzig bis achtzig Jahre alten Rebstöcken im Weinberg Altavilla, auf den Hügeln über der Stadt Alba. Die Gärung erfolgte einen Monat lang in Edelstahlbehältern auf den Schalen, dann wurde der Wein sanft in einer Korbpresse gepresst und die malolaktische Gärung in Edelstahlbehältern abgeschlossen. Anschließend wurde der Wein durch Schwerkraft für acht bis zehn Monate in 1600-Liter-Botti abgefüllt, ungefiltert und ungeschönt, mit mäßiger Zugabe von SO2 (max. 10-20 mg/l).

Farbe
Leicht durchscheinendes Rubin- bis Violettrot

Nase
Ein tiefdunkler Barbera, nicht nur in der Farbe, sondern auch im Aroma. Er erinnert an Blutpflaumen, Brombeeren und Holunderbeeren. Dazu kommen Fenchelsamen, Melisse, Schalen und Raps, etwas Unterholz und etwas Hefe. Der Wein ist dicht, aber nicht schwer oder konzentriert.

Gaumen
Am Gaumen ist der *Barbera d'Alba* absolut köstlich mit hoher Saftigkeit, ungewöhnlich viel Säure, schlankem Tannin und schöner Transparenz. Auch hier findet sich die dunkle Frucht wieder, ergänzt durch säuerliche dunkle Kirschen. Der Wein ist perfekt balanciert, hat eine gute Länge, lässt sich ohne Widerstand trinken und besitzt eine ganz leichte Extraktsüße.