Chiara Boschis, E.Pira & Figli

Barbera d'Alba Superiore DOC

2023, 750 ml

Italien, Piemont

9911500099

Barbera

Alkoholgehalt: 14,0 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Geschmorte Ochsenbäckchen mit Kräutern und Wurzelgemüse

Salsiccia mit Linsen, Rosmarin und gerösteten Zwiebeln

Penne mit kräftigem Ragù aus Wild

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 20.01.2026

Info:

Ende September wurde 2023 vom 26. – 27. gelesen. Der Barbera wächst auf Kalkmergel aus dem Tertiär in drei Lagen: Mosconi- Ravera – Gabutti. Ca. 350 Höhenmeter werden dabei im Mittel erreicht. Unter Temperaturregulierung wird im Stahl vergoren. Regelmäßiges Unterstoßen des Treserhutes sorgt für eine duftige und intensive Fruchtausbeute.

Im Anschluss darf der Wein für 16 Monate in barriques französischer Provenienz zweiter und dritter Belegung für 16 Monate reifen.

Farbe:

Leuchtendes, brillantes Purpur mit dichtem Kern.

Nase:

In der Nase zeigt sich eine dunkle, satte und kraftvolle Frucht, die jedoch von Beginn an von Kontrast, Würze und Frische getragen wird. Der Jahrgang 2023 präsentiert sich hier auffallend elegant, fast schwebend, mit einer feinen ätherischen Nuance. Schattenmorelle und Sauerkirsche stehen im Zentrum, flankiert von Pflaume, Brombeere und einem Hauch Cassis. Diese Frucht wirkt nie üppig, sondern stets markant und präzise, unterlegt von einer erdigen, würzigen Tiefe. Zedernholz, Wacholder und Geäst verleihen Struktur, dazu kommen Unterholz, Pinien- und Tannennadeln, Tannenzapfen sowie eine leicht harzige Anmutung. Kräuter wie Rosmarin und Thymian verbinden sich mit Walnuss, während Petersilie und Majoran für Frische sorgen. Insgesamt entsteht ein spannungsreiches, griffiges und vielschichtiges Gesamtbild.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt sich der Barbera fleischig, unmittelbar zugänglich und zugleich rassig. Die Frucht steht klar im Vordergrund, wird jedoch konsequent von einer adstringierenden, griffigen Säurestruktur getragen. Diese Säure ist fordernd und knackig, sorgt für Zug, Energie und lässt die Zunge regelrecht schnalzen. Die Sauerkirsche prägt den Geschmack intensiv und präzise. Tannine treten nicht in Erscheinung, stattdessen definiert die Säure den Wein und führt ihn in ein filigranes, nach hinten heller

werdendes Finale. Die säuerlich-würzigen, markanten Aromen der Nase kehren am Gaumen deutlich wieder und verleihen dem Abgang Länge und Charakter.