

# Barbera d'Asti super. Alfiera DOCG

Marchesi Alfieri

## Herkunft

Barbera d'Asti

## Rebstock

Barbera

## Farbe

Tief rubinfarben mit granatroten Reflexen

## Duft

Intensives, an reife Kirschen, Pflaumen und Waldfrüchte erinnerndes Bukett mit perfektem Ausgleich von Vanille und Kakao.

## Geschmack

Ausserordentlich voll am Gaumen, die durch den Holzausbau gegebenen Vanille- und Gewürzaromen harmonisch integrierend, wirkt dieser Barbera insgesamt breit und bestens strukturiert

## Gradazion

14.5%

## Vinifikation

Traditionelle Weinbereitung. Langsame alkoholische Fermentation auf den Häuten, Pressen, Mostabstich. Danach folgt, wegen der beträchtlichen Gerbstoffarmut der Barbera-Trauben eine mindestens zwölfmonatige Verfeinerung in Barrique-Eichenfässern, um dem ansonsten recht neutralen Aroma die notwendige Würze einzubringen. Darüber hinaus wirkt das Eichentannin als Puffer gegen die kräftige Säure. Nach dem Abfüllen ruht der Wein ein weiteres Jahr in der Flasche, bevor er auf den Markt gelangt.

## Vorgeschlagene Serviertemperatur

16-18°C



weinonline.ch

weinonline.ch

Weinonline.ch AG | Industriestrasse West 7 | 4613 Rickenbach | Tel. +41 62 296 WEIN | [info@weinonline.ch](mailto:info@weinonline.ch) | [www.weinonline.ch](http://www.weinonline.ch)