

Barbera d'Alba DOC Superiore 'Matiné'



Barbera d'Alba DOC Superiore 'Matiné'
Barbera d'Alba DOC

Art-Nr.: 12818

Jahr: 2020

Grösse: 75 cl

Anbau: Naturnah

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Serviertvorschlag: Vorher öffnen - dekantieren

Traubensorten: Barbera

Glasempfehlung: Rotwein gross

Ausbau: Holzfass

Bewertung: 18/20 BAP

Appellation: Barbera d'Alba DOC

24.50 CHF

Das Weingut der Familie Grasso ist in Treiso. Die beiden Brüder Luigi und Alfredo Grasso sind erfahrene Winzer und Weinmacher. Was in ihren Rebbergen und im Keller entsteht ist ausgezeichnet. Sie bauen Moscato, Chardonnay, Barbera, Dolcetto und Nebbiolo an.

Von spezieller Qualität sind ihre Barbaresco. Diese hochklassigen Rotweine sind – wie die Barolo – reinsortige Nebbiolo. Und der Nebbiolo braucht Reife. Sie finden deshalb bei uns auch schön gereifte ältere Jahrgänge.

Ihre Barbaresco Riserva Giacosa Spessa 2011 wurde von Decanter zur besten Riserva auserkoren und mit der Platinmedaille ausgezeichnet. Angelo Gaja hat an dieser Lage auch als Nachbar Reben. Alle Weine der Fratelli Grasso überzeugen immer wieder.

Die Barbera Reben der Fratelli Grasso an bester Lage tun genau das. Sie wachen mit der Morgensonne auf. Und aus dieser Lage gibt es den besonderen Wein - allerdings nur in den besten Jahren.

Die Farbe zeigt ein tiefes Purpurrot, fast undurchsichtig mit violett-schwarzem Kern. Das Bouquet opulent, komplex und vielschichtig. Da finden sich samtig dichte Aromen von Pflaumen, schwarze Kirschen, Brombeeren, ein Hauch Schokolade. Im Gaumen mundfüllend, dicht, wuchtig-elegant. Der Matiné zeigt viel Frucht mit einer schönen Fruchtsüsse balanciert mit einer stützenden Säure. Auch hier wieder ein wunderbares Fruchtspiel, würzige Noten, Schokolade, Kaffee.

Ein Power-Wein - opulent aber nicht überladen. 18/20 BAP - jetzt im grossen Glas geniessen bis

2030.