



Paolo Scavino

2021 Barbera d'Alba DOC

Barbera d'Alba Affinato in Carati
75cl (12er-Karton)

CHF 29.00

Degustationsnotiz

Ein Fixstern im grossartigen Line-Up von Paolo Scavino und einer der besten Barberas in seiner Kategorie. Der in kleinen Holzfässern veredelte (auf Italienisch 'affinato in carati') Barbera d'Alba wurde erstmals 1988 abgefüllt und wird nur in den allerbesten Jahrgängen produziert (letztmals 2017). Mit einer Produktion von nur ca. 5'000 Fl. entsprechend rar und heiss begehrt. Die Nord-West-Ausrichtung mit dem Kalksteinhaltigen Boden ergibt einen unglaublich eleganten und energiegeladenen Barbera, der zu Recht hoch bewertet wird. Startet mit einer ungemein frischen, fruchtigen und absolut verführerischen Nase nach dunklen Kirschen, Brombeeren, reifen Pflaumen, Granatapfel, Bonbons, Lavendel, Lakritz, etwas Schokolade und einer delikate würzigen Note. Was für ein himmlischer Duft! Am Gaumen rassig und vollmundig mit vifer Säure und wunderbarer Balance. Die magistral eingesetzten Barriques und Tonneaux (kein Neuholz) sind zu keiner Zeit aufdringlich, aber dennoch stetig im köstlichen Aromenspektrum präsent, bilden einen grossartigen Gegenpol zur Barbera-typischen Säure und vervollständigen das Bild eines komplexen und finessenreichen Barberas der Extraklasse! (rr)

-  **Typ:** Rotwein
-  **Land:** Italien
-  **Region:** Piemonte
-  **Genussreife:** Jetzt - 2034
-  **Alkoholgehalt:** 15% Vol.
-  **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C
-  **Traubensorten:** Barbera
-  **Vino Vario:** 19