

# Broccardo Barbera d'Alba 2015



Broccardo's Barbera d'Alba er så langt fra et kooperativ som det er muligt. Vinen er omsvøbt af kvalitet og kærlighed fra mark til glas, og smagsindtrykkene synes uendelige. Lavet på over 25 år gamle vinstokke, der er plantet 350 meter over havets overflade. Omgivelser der giver få, men super koncentrerede vindruer.

Gennemtrængende rød farve. Duften er præget af mørke frugter og let viol. I smagen sorte kirsebær, krydderi - saft og kraft, men uden det bliver tungt.

Nyancerne forstærkes af 10 måneders fadlagring på egetræsfade, og afrundes yderligere af 6 måneder på flaske inden frigivelse til salg.

Broccardos Barbera sprænger standarden for hvad du har lov at forvente, fra det konkurrenceprægede Piemonte til priser langt under 100 kr.

Det magiske ved topklasse Barbera er, at du får intensitet, saft og styrke i både smag, fylde og alkoholprocent - men helt uden overtagende garvesyre som skræmmer mange.

Passer godt til



Drue:  
Barbera

Servering:  
18 °C

Gempepotentiale:  
ca 10 år

Alkohol:  
14,5 %

Anmeldelser:



Vinavisen

**91 Point**

James Suckling

Pr. fl.

**159,95**

Pr. fl. v/køb af 6 fl.

**119,95**