

Montalbera Barbera d'Asti Superiore Lequillibrio 2018



Hos Montalbera lader man drueklasserne hænge lidt længere end normalt, hvilket resulterer i en smule overmodenhed. Druerne bliver rynkede og begynder at ligne rosiner - men koncentrationen, smagen og rigdommen i hver enkelt vindrue øges betragteligt!

Barbera druen er meget overset i Piemonte, og den står derfor ofte i skyggen af den helt tunge Nebbiolo. Men når Barbera som her forkæles og får lov at fadmodne til perfektion - er resultatet ganske enestående:

Smagenote

Flot, dybrød, klar farve. Fyldig bouquet af fed frugt domineret af søde kirsebær, krydderi og fadnoter. Smagen er stærkt indbydende med fantastisk mørk frugt, noter af blomme, kirsebær og et stænk krydderi - afstemt med imødekommende tanniner, tørrede urter og afrundet fad samt en lang og sprød afslutning. Drik nu, eller gem 8-10 år fra høståret.

Passer godt til



Drue:
Barbera

Servering:
16-18 °C

Gempepotentiale:
8-10 år fra
høståret

Alkohol:
14,5 %

Anmeldelser:

96 Point

Annuario dei
Migliori Vini Italiani

96 Point

Luca Gardini,
World Champion
Sommelier

Pr. fl.

239,95

Pr. fl. v/køb af 6 fl.

140,-