



Barbera d'Asti Superiore Genio" Doppelmagnum

Produzent	Gianni Doglia
Land/Gebiet	Italien/Piemont
Appellation	Barbera d'Asti Superiore DOCG
Jahrgang	2014
Produkt	Grossflaschen Rot
Traubensorte(n)	Barbera (100%)
Ausbau	24 Monate in französischen Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	14.5%
Restzucker	3.5 g/l
Trinktemperatur	18 bis 19 Grad
Dekantieren	1/2 Stunde empfehlenswert
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2024
Inhalt	3 ltr
Bewertung	Gambero Rosso: 2 Gläser
Preis CHF	95.00

Auch wenn Weine aus der Nebbiolo-Rebe das grössere Ansehen besitzen – die im Piemont am weitesten verbreitete rote Sorte ist Barbera. Ihr Kerngebiet ist das Monferrato rund um Asti. Auch der «Genio» von Gianni Doglia kommt von dort. Ein fruchtiger Wein mit delikaten Kirschnoten.

Kraft, Komplexität und Eleganz vereinigen sich in diesem Barbera perfekt. Der Ausbau erfolgte während zwei Jahren in französischen Barriques und anschliessend mit 2-jähriger Flaschenlagerung. Der «Genio», von dem lediglich 3000 Normaleflaschen abgefüllt wurden, besticht durch seine Noten von roten und schwarzen Früchten, gepaart mit einem feinen Mandeltouch. Im Gaumen dicht, mit perfekt eingebundenem Tannin und einem eleganten, fruchtigen Abgang. Ein Barbera d'Asti, der seinen Namen verdient.