

2023 Barbera d'Alba Affinato in Carati

Paolo Scavino
Barbera d'Alba DOC
75cl (12er-Karton)

Typ: Rotwein

Land: Italien

Region: Piemonte

Genussreife: Jetzt - 2035

Alkoholgehalt: 14.5% Vol.

Trinktemperatur: 16°C - 18°C

Traubensorten: Barbera

Allergene: Enthält Sulfite

Vino Vario: 19

Degustationsnotiz

Ein Glanzstück im starken Scavino-Portfolio und fraglos einer der herausragendsten Barbera seiner Klasse. 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. Mit einer Mini-Produktion von nur ca. 4800 Flaschen äusserst rar und heiss begehrt. Die Nord-West-Ausrichtung mit dem Kalkstein-haltigen Boden ergibt einen unglaublich eleganten und energiegeladenen Barbera, der zu Recht hoch bewertet wird.

Auch 2023 gelingt es Paolo Scavino, mit seinem Barbera ein Statement zu setzen: ein überaus charaktervoller, spannungsgeladener Wein aus über 70-jährigen Reben in der Barolo-Lage Bricco Ambrogio. Der Jahrgangsverlauf kam der wärmeliebenden Sorte entgegen, entsprechend offenbart sich der Affinato in Carati 2023 bereits in der Nase enorm einladend: saftige Kirsche, blumige Noten von Rose und Lavendel, etwas Orangenzeste und ein Hauch geröstete Gewürze. Subtil durchzieht eine feine Holznote das aromatische Bild – präsent, aber nie vordergründig. Am Gaumen wunderbar klar, geradlinig und mit grosser Eleganz. Der Wein wirkt schlanker als in früheren Jahrgängen, dafür umso fokussierter und feinmaschiger. Die lebendige Säure bildet ein präzises Rückgrat, das der dunklen, würzigen Frucht Spannung und Länge verleiht. Die Tannine sind kaum spürbar, der Holzeinsatz ist wie gewohnt meisterhaft dosiert. Der 2023er endet in einem langen, mineralisch akzentuierten Finale – ein Barbera der Extraklasse, der Terroir und Rebsorte kongenial verbindet. (rr)