

2023 Barbera d'Asti Genio

Gianni Doglia
Barbera d'Asti DOCG Superiore
75cl (6er-Karton)

Typ: Rotwein

Land: Italien

Region: Piemonte

Genussreife: Jetzt - 2033

Alkoholgehalt: 15% Vol.

Trinktemperatur: 16°C - 18°C

Traubensorten: Barbera

Allergene: Enthält Sulfite

Vino Vario: 19

Degustationsnotiz

Es kommt nur selten vor, dass ein Barbera im gleichen Jahrgang beide grossen italienischen Auszeichnungen erhält: «Tre Bicchieri» von Gambero Rosso und «Top Wine Vino Slow» von Slow Wine. Für diesen raren Barbera ist das aber so beeindruckend wie verdient. Der Genio öffnet sich mit einer faszinierenden, extrem frischen Nase: mentholige, ätherische Noten, Tannennadeln und kühle Kräuter bilden den Auftakt, darunter entfaltet sich die typische Barbera-Aromatik mit dichter, dunkler Frucht und feinen Pflaumenanklängen. Ein zarter Hauch von edlem Holz verleiht zusätzliche Tiefe, ohne sich je in den Vordergrund zu drängen. Am Gaumen überzeugt der Genio mit bemerkenswertem Charme und faszinierender Komplexität. Die saftige, präzise Frucht sorgt für einen lebendigen, vibrierenden Trinkfluss, der den Mund ausfüllt und zugleich fokussiert bleibt. Harmonie und Balance sind hier die Zauberwörter: Viel Frucht ist da, aber nie dominant, stets eingebettet in Struktur und Frische. Die lebendige Säure hält den Wein straff und spannungsgeladen und bildet einen herrlichen Kontrast zur reifen Frucht. Würziger Abgang mit beeindruckender Länge. Der warme Jahrgang 2023 war wie geschaffen für grossen Barbera, und Gianni hat diese Bedingungen meisterhaft genutzt. Genio – dem Grossvater Eugenio gewidmet – trifft jene seltene Balance aus fruchtiger Eleganz, faszinierender Komplexität und geschmacklicher Tiefe, absolut köstlich. (rr)