

2025 Barbera d'Alba Ferrione

Diego Conterno
Barbera d'Alba DOC
75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Diego Conternos Barbera d'Alba Ferrione 2025 zeigt eindrucksvoll, welches Niveau Barbera in einem starken Piemont-Jahrgang erreichen kann. Auch Junior-Chef Stefano Conterno ist von diesem Jahrgang zu Recht besonders angetan – und schon der erste Eindruck bestätigt seine Begeisterung. Die Frucht bleibt bewusst fein dosiert und verleiht dem Wein eine wunderbar feingliedrige, kultivierte Stilistik. Rote und dunklere Beeren, Kirschen, Veilchen und Blüten verbinden sich mit feinen Gewürzen zu einem klaren, einladenden Duftbild. Am Gaumen herrlich saftig und lebendig, mit viel Zug und einer perfekt stützenden Säure, die für grossartigen Trinkfluss sorgt. Die Struktur bleibt fein und geradlinig, begleitet von subtiler Würze und einer kühlen mineralischen Ader. Ein exzellenter Barbera voller Finesse, Spannung und Charme – animierend, charaktervoll und mit bemerkenswerter Klasse. (rr)

Typ: Rotwein
Land: Italien
Region: Piemonte
Genussreife: Jetzt - 2035
Alkoholgehalt: 14% Vol.
Trinktemperatur: 16°C - 18°C
Traubensorten: Barbera
Allergene: Enthält Sulfite
Vino Vario: 18+