



More®

BARBERA D'ASTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

SUPERIORE

Presseberichte

1998: Er hat einen einfachen Geruch mit ausgeprägtem Duft nach roten Früchten und Rosmarin. Im Mund ist er zufriedenstellend und stärkend. (*Vini d'Italia del Gambero Rosso*)

1997: Eine intensiv granatrote Farbe mit Geruch nach Kirschen und Brombeeren, zu dem sich eine angenehme würzige Note gesellt. Im Mund ist er rund, weich, fruchtig, und eher langanhaltend. (Maroni, *Guida dei vini italiani*)

1996: Er besitzt eine frische Unverzüglichkeit, die sich auch im geschmacklichen Aspekt widerspiegelt (einhüllend, lang und ausgewogen). (*Vini d'Italia del Gambero Rosso*)

1994: Mittleres Rot, Veilchen, Vanille, Eukalyptus, feines Tannin, vollfruchtiger Nachklang. (Bosch, *Weine 1998*)

1993: Er ist rund, etwas herb, leicht erdig, und er hat Tannine, die aber nicht spitz wirken. In der Nase ist er frisch und angenehm vordergründig, aber er verfügt über eine beträchtliche Finesse. Grundehrlicher Bursche, rund und herb, überrascht durch Feinheit. (*Frankfurter Allgemeine Magazin*)

1991: Ein Barbera von beachtlicher Fülle und Komplexität; in diesem Jahrgang hat er uns einen reichen und sauberen Duft nach roten Beeren, offensichtlich Brombeeren geschenkt; reicher Geschmack, samtig, mit optimaler Frucht und mit langem Abgang nach Pflaumen. (*Vini d'Italia del Gambero Rosso*)

1990: Anziehende rubinrote Farbe, markanter Geruch nach kleinen schwarzen Beeren, exzellente Reife, frische Säure. (Parkers *Wine Buyer's Guide*)

1989: Ein warmer und strukturierter Wein, mit lebendiger Säure, die den vollen Körper unterstützt und mit einem reinen Brombeerduft. (*Vini d'Italia del Gambero Rosso*)