

Erstes Etikett 1999

... die Eigenschaften des Weinberges ...

Rebsorte: 100% Barbera
Pflanzung des Weinberges: im Jahre 1930
Fläche des Weinberges: 1,3 Hektar
Anzahl der Rebstöcke pro Hektar: 9000
Art der Züchtung: Guyot
Art des Schnittes: 1 Trieb mit 8 Knospen
Höhe über dem Meeresspiegel: 200-260 m
Ausrichtung: Süd, Südwest
Bodenzusammensetzung: kalkhaltig, sandig mit Kreidesplittern

... was im Weinkeller gemacht wird ...

Dauer der Maischegärung: 12-15 Tage
Gärmethode: traditionell mit der Technik des untergetauchten Tresterhutes
Ausbau im Holzfass: 12-18 Monate in französischen Eichenfässern von 500 Litern Inhalt
Ausbau in der Flasche: 12-18 Monate
Dieser Wein ist 4-5 Jahre nach der Lese reif und behält seinen typischen Mandelgeschmack noch weitere 8-10 Jahre oder länger, je nach Jahrgang, während sich sein reiches Bouquet noch entwickelt.
Durchschnittliche Produktion: 9000 Flaschen

Presseberichte

2006: Sauerkirsche, Iris und Farn müssen sich zu einer Duftkomposition zusammenfinden. Im Mund ist er sehr frisch und warm vom Alkohol, der etwas von der fruchtigen Fülle wegnimmt. (*Duemilavini*)

2005: Die Besonderheit dieses Weines sind die Trauben, die von einem Weinberg aus dem Jahre 1930 stammen und es scheint als hätten sie die nicht herausragende Qualität des Jahrganges 2005 deutlich verbessert. Reich an Farbe, perfekte Ausgewogenheit von der Fruchtkomponente und der dritten Komponente, im Mund ist er saftig und hat Charakter. (*Vini d'Italia del Gambero Rosso*)

Sensorische Daten: dunkles Granatrot, ausgeprägte Duftaromen nach eingelegten Heidelbeeren, angenehm im Gaumen nach schwarzen Kirschen, süsse und angenehme Tannine, langer Abgang. (www.weinfrucht.de)

2004: Unter allen Barbera-Weinen scheint er der extrovertierteste zu sein. Sauerkirsche, Steineiche, Zimt, rote Blumen und Nelkenspitzen leiten das Trinken eines ausgewogenen, fruchtigen Getränkes ein. (*Duemilavini*)

2003: Er unterscheidet sich durch seinen großen Charakter, der vom komplexen Geruch und der reichhaltigen Frucht bestimmt wird. Ein Roter, der nicht unter der Dürre des Jahrganges 2003 gelitten hat und der ausgesprochen frisch und fruchtig ist. (*Vini d'Italia del Gambero Rosso*)

2001: Rubinrot. Die Nase nimmt Noten von süßer Weichselkirsche, Erdbeere, Vanille und Thymian wahr. Der Geschmack ist voluminös, elegant, mit sehr ausgewogener Säure. Der Abgang ist gefällig und lange anhaltend, mit Brombeer- und Lakritznoten. (*Duemilavini*)

2000: Runder Wein mit Noten von Pflaumen und Aprikosen, im Mund Säure und Süsse im Gleichgewicht, nicht dicht, aber gut strukturiert. (*Vinum*)

Dunkles granatrot, gehaltvoll. Der Geruch ist intensiv und fein. Er bringt deutliche und lange anhaltende Frucht- und Balsamaromen hervor, wobei Erdbeerkonfitüre, Schokolade und Minze dominieren. Der Geschmack ist körperreich und warm. Er hat eine kräftige Säure, der Abgang ist gefällig und lange anhaltend. Sehr gut. (*Duemilavini*)

1999: Von intensiv granatroter Farbe, er riecht nach Kirschen und Staub, wobei leichte balsamische Noten erkennbar sind. Im Mund überzeugt dieser Wein mit einer Entwicklung, die sich auf die Fülle konzentriert und durch eine leichte Tanninnote noch unterstützt wird und in einem lange anhaltenden Abgang endet. (*Vini d'Italia del Gambero Rosso*)

la Riva®

BARBERA D'ASTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

SUPERIORE

NIZZA

