



Barbera d'Asti Superiore «Genio» 2022

Produzent	Gianni Doglia
Land/Gebiet	Italien/Piemont
Appellation	Barbera d'Asti Superiore DOCG
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Barbera (100%)
Anbau	Traditionell
Ausbau	24 Monate in französischen Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	15.0%
Restzucker	1.7 g/l
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Ja
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2032
Inhalt/Gebinde	75 cl / 6er Kt
Produzierte Menge	3000 Flaschen
Preis CHF	24.00

Auch wenn Weine aus der Nebbiolo-Rebe das grössere Ansehen besitzen – die im Piemont am weitesten verbreitete rote Sorte ist Barbera. Ihr Kerngebiet ist das Monferrato rund um Asti. Auch der «Genio» von Gianni Doglia kommt von dort. Kraft, Komplexität und Eleganz vereinigen sich in diesem fruchtigen Wein perfekt. Von dieser Rarität, die zwei Jahre in französischen Barriques ruhte, werden jährlich maximal 7000 Flaschen abgefüllt. Der «Genio» besticht durch seine Noten von roten und schwarzen Früchten, fein untermalt von einem feinen Mandel-Touch. Im Gaumen ist er dicht, mit perfekt eingebundenem Tannin und einem eleganten, fruchtigen Abgang. Ein Barbera d'Asti, der seinen Namen verdient.