

falstaff / sep 2024

GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

falstaff

PIWIS
SORTEN FÜR
DIE ZUKUNFT

KAFFEE
DIE VIERTE
WELLE

THERMEN
ZEIT FÜR
WELLNESS



Indien

LAND DER FARBEN, GEWÜRZE UND MYSTIK



BARBERA ZUM VERLIEBEN

Dunkel, Rubin-Violett, mit vollem Duft nach Kirsche, Brombeere und würzigen Kräutern, am Gaumen ausgestattet mit saftiger Säure und mildem Tannin: so schmeckt Barbera, die am meisten angebaute rote Rebsorte im Piemont.

TEXT OTHMAR KIEM **NOTIZEN** OTHMAR KIEM, SIMON STAFFLER, LUKAS PLATTNER



Wie Wellen ziehen sich die Barbera-Weinberge bei Asti und Nizza Monferrato über die sanften Hügel.

93 Punkte

**2022 La Luna e i Falò Barbera d'Asti
Superiore DOCG, Vite Colte, Barolo**

14,5 Vol.-%, DIAM, Helles Rubinrot mit purpurfarbenen Rändern. Duftende Nase nach Veilchen, Kirschen und Himbeere. Zeigt am Gaumen klare Frucht und knackige Säure, feinkörniges Tannin mit animierender Spannung, präsentiert sich im hinteren Verlauf mit feiner Würze, anhaltend.

vitecolte.it

