

## Barbera d'Alba Mommiano, rosso

Region	Piemont
Erzeuger	Marco Porello – Piemont
Alkoholgehalt	14.5 % vol.
Rebsorte(n)	Barbera
Bestell-Nr.	IPI030218

### Barbera der nur eines kennt: Vollgas!

Frischer, knackiger und flotter kann man Barbera wohl nicht machen. Zumindest keinen „jungen„. Was der Mommiano abliefern, ist für seine Preisklasse wirklich großes Kino. Reife Kirschen auf der Zunge, Noten von Veilchen umkränzen die saftige Frucht und am Ende wirkt er mineralisch, als würde man ihn aus dem Steinbruch angeliefert bekommen. Kein Wunder, denn der verführerische Barbera d'Alba Mommiano stammt von der südöstlich ausgerichteten Lage Mommiano, die mit Ton und Kalk durchsetzt ist. Dank selbstbewusstem Säurepuls ein Wein, der lebt im Mund, der pocht und vibriert, der Tempo macht und zügig durch die Mitte abgeht. Wo Marco Porello die 14,5 Umdrehungen in diesem Wein versteckt hat, wird für immer wohl sein Geheimnis bleiben. Hat man sie 2017 bereits nicht gefunden, wird man 2018 ebenso nicht fündig werden. Große Klasse, Marco! Wer sich mit diesem Barbera hinsetzt, dem ist eindrucksvolle Unterhaltung garantiert. Frech, flott, frisch und rassig tritt er auf, der Mommiano. Er ist eher ein feingliedriger Wein mit viel Frucht, Finesse und Frische mit seinen frischen Kräutertönen, fruchtig dank reifer roter Kirschen und verspielt mit seiner unbeschwerten Art. Wer Barbera liebt, der kommt an diesem Tropfen nicht vorbei. Um diesen Preis gibt es im Grunde auch nur eines: Bunkern, was in den Keller geht und sich zu jeder Zeit und jedem Anlass einfach eine Flasche aufzumachen. Mehr Barbera für weniger Geld gibt es nicht so



Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	0.4 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	50 mg/l
Gesamtsäure	5.4 g/l	Analysedatum	25.03.2019

