



**ZWEIFEL**

1898

## **BARBERA GUSTIN**

DOCG Barbera d'Asti  
Fratelli Rovero  
2019



Die Fratelli Rovero in San Marzanotto bei Asti, haben sich seit vielen Jahren auf den An- und Ausbau von Barbera spezialisiert. Der Betrieb umfasst Kellerei, Brennerei und Restaurant und bietet auch Übernachtungsmöglichkeiten an. Enrico Rovero keltert daraus eine vielfältige, ganz unterschiedliche Palette: Beeriges, das jung zu trinken ist, charaktervolle Lagenweine, in Barriques ausgebaute Gewächse. Daneben pflegt er auch einen fassausgebauten Sauvignon und süssen, roten Schaumwein aus Brachetto-Trauben. Der Betrieb ist für seine sortenreinen Grappe weit über das Piemont hinaus berühmt.

---

### Herkunft

Die Schichten von Lehm, Kalk, Mergel, Tuffstein und Kreide verleihen den Weinen des Piemonts ihre charakteristischen Merkmale. So sind «Nascetta», «Favorita» und «Arneis» ebenso hier beheimatet wie die grossen Namen Barbera und Barolo.

---

### Traubensorten

100% Barbera

---

### Vinifikation

Der Gustin stammt von einem steilen, nach Süden gerichteten Rebberg und wird 12 Monate in grossen Eichenfässern gelagert.

---

### Degustationsnotizen

Tiefviolett in der Farbe mit Aromen von roten Früchten, wie Kirsche und Erdbeeren. Am Gaumen präsentiert der Wein einen fruchtigen Geschmack mit weichem Tannin, einer guten Balance und einem anhaltenden Abgang. Der hohe Alkoholgehalt des

---

### Geniessen zu

Piemontesisches Essen, von Antipasti bis zum Käse.

---

**Zweifel 1898 AG**

Regensdorferstrasse 20 | 8049 Zürich | 044 344 23 43 | [hoengg@zweifel1898.ch](mailto:hoengg@zweifel1898.ch)