



HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AC · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55

„Gisep“, Barbera d’Alba, rosso

Region: *Piemont*
Erzeuger: *Massolino*
Alkoholgehalt: *14,5 % vol.*
Rebsorte: *Barbera*
Bestell-Nr.: *IPI071116*

Ein Referenz-Barbera und einer der größten Weinwerte des Piemont!

Serralunga d’Alba ist das zu Hause von Massolino. Und die Spielwiese mit ihren prägnanten eisenhaltigen Böden bringt eine typische Würze ins Spiel. Das kommt auch bei dieser Hommage an den Großvater (Giuseppo, im örtlichen Dialekt Gisep) besonders gut zur Geltung. Diesem wurde einer der schönsten Barbera gewidmet. Eine Selektion der schönsten Trauben der besten kalkhaltigen Parzellen aus hohen (bis 420 m) und damit kühlen Lagen, die zum guten Teil in Barriques (in gebrauchten, denn das Holz hat eine dienende, ausschließlich strukturgebende Funktion und soll nicht den Geschmack dominieren) ausgebaut werden.



Dieser feine Barbera duftet aristokratisch rot- und blaubeerig. Neben dem feinen Duft nach Waldbeeren breitet sich eine süßliche Amarenakirsche aus, auch der Duft von Himbeeren sowie Gewürzen und Zedernholz. Hedonistisch, intensiv und saftig tritt er auf die Zunge, Lorbeer, Pfeffer und Nelken, schwarze Oliven, noble Schokoladennoten, ein Hauch von Zigarrenkiste sowie eine eleganten Mineralität sind hier anzutreffen.

Was uns beeindruckt ist, dass, wie bei allen Weinen Massolinos, keinerlei Schwere bei derartiger Aromendichte anzutreffen ist. Das liegt besonders an den cremigen Tanninen, aber auch der feinen Frische, die besonders gut im 2016er Jahrgang erhalten wurde. Dank seiner grandiosen Struktur, seiner Konzentration und seiner Transparenz bietet dieser rare Barbera selbst großen Barolo Paroli. Ein geschmeidiger Barbera, mit dem Massolino, wie schon beim Dolcetto d’Alba, die vermeintlichen Grenzen der Rebsorte öffnet und ihr eine aristokratische, ja majestätische Ausstrahlung einhaucht.

PS: Absolute Empfehlung zum Barbera d’Alba ‚Gisep‘ aus dem Hause ist Bollito misto alla piemontese, ein üppiger Fleischeintopf mit Würsten.