

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



Barbaresco, rosso

Region: Piemont
Erzeuger: Cantina del Pino - Piemont
Alkoholgehalt: 14,0 % vol.
Rebsorte: Nebbiolo
Bestell-Nr.: IPI060314

Einer der größten Weinwerte Italiens!

Der elegante Jahrgang 2014 harmoniert wunderbar mit Renato Vacca's Weinstil. Dieser ist tendenziell bei aller Intensität immer auf der Seite der Finesse. Und so haben wir besonderen Gefallen am 2014er Barbaresco gefunden, der mit einer betörenden, sinnlichen Frucht zu schier unglaublich sympathischen Preis ein echtes Feuerwerk für die Sinne abfeuert. Bei einem Glas mit diesem wunderschönen Rotwein kann man sie schmecken, die Seele des Piemont. Renato Vacca hat sie eingebunden in diesen großartigen Barbaresco! Vacca's Barbaresco liegt granatrof im Glas. Die Ränder sind ziegelrot, man kann die Hand unterm Glas sehen, so wie bei gutem Pinot Noir! Und dann duftet es auch schon intensiv Amarenakirsche aus dem Glas, Hagebutte und rauchiges Piment d'Espelette. Einfach ein typischer Piemonteser, mit seinem unverkennbaren sonnigen und doch eleganten „Italo-Bouquet“. Etwas Veilchenaromen und Rosenblätter blühen mit mehr Belüftung auf. Alles bleibt subtil und in sich ruhend. Am Gaumen glänzt dieser Barbaresco dann durch seine beruhrende Harmonie zwischen einer aristokratischen Feinheit, Finesse und Eleganz (zarte Noten von Herzkirschen, einem Hauch Balsamico) unter Bewahrung der rebsortencharakteristischen Tannine und einer ungemein präzisen Struktur. Dazu findet sich eine geniale Frische und eine tolle Balance. Barbaresco in einem attraktiven femininen Stil, wie es perfekter kaum gelingen mag! Er ist oft der heimliche Star unter Renato Vacca's Barbaresco-Crus, der in sich die vier Lagen Staderi, Albano, Gallina und Albesani vereint und scheinbar aus einer jeden nur die besten Eigenschaften zum Vorschein bringt. Aktuell gerne 1-2 Jahre warten, dann verfeinert sich die Tanninstruktur noch weiter und der Wein wird seinen ersten Höhepunkt haben, oder bereits jetzt geduldig dekantieren.

