

Barbera d'Alba, rosso

Region	Piemont
Erzeuger	Azienda Agricola Luciano Sandrone - Piemont
Alkoholgehalt	14 % vol.
Rebsorte(n)	Barbera
Bestell-Nr.	IPI040216

Einer der vielschichtigsten Barbera des Piemont!

Bereits seit Mitte des 19. Jahrhunderts ist die Rebsorte Barbera tief mit dem Piemont verwurzelt. Ursprünglich dem Dolcetto im Ansehen ähnelnd, baute man ihn eine Zeit lang als einfachen Tafelwein aus. Dabei handelt es sich um eine Rebsorte, die ähnliche hohe Ansprüche wie der für den Barolo berühmte Nebbiolo stellt. Und so kämpft die Rebsorte um beste Standplätze mit dem König des Piemonts. Genau deshalb schenkt man bei Sandrone der Rebsorte die gleiche Aufmerksamkeit wie dem Barolo und baut ihn auch entsprechend aus. Nach Gärung in offenen Stahlbottichen verbringt der Wein rund 15 Monate in großen Eichenfässern von 500 Liter Volumen. Aus sieben Lagen stammt diese meisterliche Assemblage, die sich inmitten der Barolo-Hügel befinden. In der feinen Nase des Barbera spiegelt sich das komplexe Jahr 2016 mit unterschiedlichsten klimatischen Gegebenheiten wider. Dieser dicht purpurrote Barbera d'Alba duftet nach Trockenpflaumen, Tee und einem Hauch Vanille, er wird sowohl in neuem als auch gebrauchtem Holz ausgebaut, was eine grandiose Balance erlaubt. Was uns gefällt: Mit zunehmendem Luftkontakt fächert er sich regelrecht auf, dann gesellen sich auch saftig süße Amarenakirschen dazu, etwas Schokolade und Veilchen. Am Gaumen zeichnet Feinheit den Wein aus. Seidige Tannine vermischen sich mit Cassis, schwarzen Waldfrüchten und Eukalyptus. Ein dunkelfruchtiger Wein, der dieses Jahr kaum rote Früchte und Kirscharomen besitzt, ja enorm seriös daherkommt. Ein Barbera der Extraklasse in ausgesprochen forderndem Stil, feinst gezeichnet durch mittlerweile



40 Jahre Erfahrung! Bei Sandrone wird dem Barbera die nötige Komplexität gegeben. Das macht ihn zu einem ernsthaften Konkurrenten des Nebbiolo d'Alba!

Trinkempfehlung: Zu genießen ab Herbst 2019 und wird sich über weitere 3-5 Jahre hinweg bestens entwickeln!

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	17 mg/l
Restzucker	0,2 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	58 mg/l
Gesamtsäure	6,5 g/l	Analysedatum	29.01.2018

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333