

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 AG · 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



Barbera d'Alba, rosso

Region: Piemont
Erzeuger: Bruno Giacosa - Piemont
Alkoholgehalt: 15,0 % vol.
Rebsorte: Barbera
Bestell-Nr.: IPI020417

Bis ins Knochenmark klassischer Barbera

Für viele gilt das Weingut Bruno Giacosa als der ewige Klassiker und Spitzenreiter für Piemonteser Weine. Es war Bruno Giacosa, der leider vergangenes Jahr im hohen Alter verstarb, der den Weg zum Ruhm des Weinguts ebnete. Der eisenharte Traditionalist galt als „Godfather of Piemont“, zeigte sich von Moden unbeeindruckt. Mit gleichem Elan und Fokus auf die Tradition führt heute Tochter Bruna den Betrieb nun alleinig weiter. Mit dem Barbera d'Alba liegt eine absolute noble Interpretation der Rebsorte vor. Hier müssen Sie wissen, dass es mittlerweile eine enorme Bandbreite an Barbera d'Alba gibt, die vom einfachen Tischwein bis hin zum dichten und konzentrierte Potenzialwein reichen. Bruna schafft genau die perfekte Balance zwischen beiden Polen. Denn ursprünglich handelte es sich beim Barbera um einen Tischwein, der vor allem in seiner jugendlichen und verschwenderischen Fruchtphase getrunken wurde. Bis man das Potential der Barbera auch dank niedriger Erträge und längerem Fassausbau erkannte. Doch die perfekte Balance erzielt ein guter Barbera, wenn er nicht zu stark extrahiert wurde.

Dieser tiefdunkle Wein duftet komplex nach schwarzen Johannisbeeren, Eukalyptus und Pfeffer. Das Bouquet wirkt vielschichtig, aber nicht erschlagend konzentriert, bisweilen sogar enorm zugänglich für den 2017er Jahrgang. Am Gaumen ist Giacosas Barbera kraftvoll und von dunkler Frucht geprägt. Dabei bleiben die Tannine weich, was den Wein enorm geschmeidig macht. Auch am Gaumen ist er komplex, aber nicht mächtig, sondern voller hedonistischer Frucht. Reife und satte Pflaume, die von einer fein säuerlichen Beere erfrischt wird, Herzkirschen und ein Hauch Marzipan verfeinern den Wein. Alles wirkt sehr klar und präzise aufgefüchert. Die Trauben stammen von sorgfältig ausgewählten Weinbergen der Nachbarschaft und wurden klassisch im traditionellen Holzfuder ausgebaut. Typ: Zeitloser Klassiker.

