

## Barbaresco Riserva Red Label „Asili di Barbaresco“, rosso

Region	Piemont
Erzeuger	Bruno Giacosa – Piemont
Alkoholgehalt	14,5 % vol.
Rebsorte(n)	Nebbiolo
Bestell-Nr.	IPI021014

### 97 Parker-Punkte!

„Ich kann es nicht erwarten diesen Wein eines Tages in ferner Zukunft zu trinken, wenn er sich auf seinem weiteren und vielversprechenden Evolutionspfad befindet.“ - Parker 2014 gibt es tatsächlich eine Riserva-Version, also das legendäre „red label“ vom Barbaresco. Obwohl 2014 mitnichten ein einfaches Jahr war, entschied sich Bruna Giacosa dafür, diese rare Spitzencuvée zu füllen, die zuletzt im Jahrgang 2011 erschien. Denn es lag nicht nur ganz hervorragendes Traubenmaterial vor (In extremen Auslese-Durchgängen wurden nur die schönsten Trauben ausselektiert!). Nein, auch im Keller zeigte sich bei den Fassproben, dass der Asili di Barbaresco das Potenzial zum ganz großen Wein hat. Dieses Gespür für große Weine und Jahrgänge ist bei Giacosas einzigartig. Wir kennen keinen „red label“ der vergangenen Jahrzehnte, der uns bislang enttäuschte. Reifepotenzial und Finesse sind grandios. Und wenn es mal ein „Red Label“ gibt, dann handelt es sich immer um einen Wein, der singt. Der Jahrgang 2014 war geprägt von einer langen Wachstumsperiode, brachte am Ende gesunde Frucht, aber nur kleines Volumen ein. Allein das Bouquet von Veilchen, Waldbeeren und Bleistift sowie den zart kitzelnden balsamischen Noten ist bereits höchst anziehend. Am Gaumen besticht der Wein durch fast schon burgundische Eleganz, besitzt allerdings eine kräftigere Struktur, die gerade in der Jugend durch feste Tannine gekennzeichnet ist. Allerdings sind diese, wie immer im Weingut, stets seidig und fein. Die Frucht ist kühl und klar, die Würzigkeit im Hintergrund. Ein Barbaresco für Feingeister und



einer der ganz großen Weine des Jahrgangs, wenn nicht gar gemeinsam mit Burlottos Monvigliero zu den besten Erzeugnissen zählend, welche die Nebbiolo-Traube in diesem Jahrgang hervorbrachte. Das ist einer der großen Weine, über die man in 20, 30 und mehr Jahren anerkennend sprechen wird!

Trinkempfehlung: Zu genießen ab sofort, dann bitte 2-3 Stunden karaffieren. Höhepunkt wohl bis 2050+.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	5,7 g/l	Analysedatum	k.A.

---

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](mailto: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