

„Gisep“ DOC Barbera d’Alba, rosso

Region	Piemont
Erzeuger	Massolino - Piemont
Alkoholgehalt	15 % vol.
Rebsorte(n)	Barbera
Bestell-Nr.	IPI071117

Barbera groß gedacht! Einer der größten Weinwerte des Piemont! 93 Punkte - SUCKLING & PARKER

Der ‚Gisep‘ ist ein groß gedachter Barbera. Ein Potenzialwein aus Serralunga d’Alba, dem Zuhause 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 (Giuseppe, 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. Die Ausstrahlung dieses Barberas besitzt eine aristokratische Sphäre. Der tiefdunkle, sehr konzentrierte Wein duftet nach schwarzen und blauen Beeren. Dabei wirkt die Frucht nobel und bei aller Intensität zurückhaltend elegant. Darüber strahlt der Duft süßlicher Amarenakirschen. Pinienholz, Süßholz und ein Hauch Mokka verströmen ein edles Parfüm. Genauso nobel wie sein feines Bouquet tritt er auch am Gaumen auf. Die samtigen Tannine breiten einen weichen Teppich aus, ebnen den Weg für die tiefdunkle Beerenfrucht, Criollo-Kakao und Schlehen. Alles wirkt konzentriert, aromatisch intensiviert. Das ist eben ein groß gedachter Barbera, der meilenweit entfernt von der bauerlichen Tischwein-Stilistik ist, die manch Barbera vor einer Generation besaß, bis man auch das Potenzial zur Reife erkannte. Was uns beeindruckt ist, dass, wie bei allen Weinen Massolinos, keinerlei Schwere bei



derartiger Aromendichte anzutreffen ist. Das liegt besonders an den feinstoffigen Tanninen, aber auch der enormen Frische. Mit seiner grandiosen Struktur, seiner Konzentration und seiner Transparenz bietet dieser rare Barbera selbst großen Barolo Paroli. Die Stärke Massolinos ist es, neben den aristokratischen Barolo die vermeintlichen Grenzen der Dolcetto- und Barbera-Traube aufzulösen, ihnen ein verdient seriöses Gewand zu geben, ja majestätische Ausstrahlung einzuhauchen. Oder um es in Monica Larners (Parker) Worte zu fassen: „Wenn der klassische Barbera des Anwesens eine nackte und reduzierte Interpretation der Rebsorte darstellt, zeigt dieser Wein die ausgefallene Kleidung und Accessoires, welche nötig sind, um ihn in den VIP-Raum bringen.“

Trinkempfehlung: Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2021 bis 2027+ ☒ ☒

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	0,3 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	60 mg/l
Gesamtsäure	6,7 g/l	Analysedatum	02.09.2019

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: DEUTDE33HAN33

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