

„Aves“, Barbera d’Alba, rosso

Region	Piemont
Erzeuger	Commendatore G.B. Burlotto - Piemont
Alkoholgehalt	15 % vol.
Rebsorte(n)	Barbera
Bestell-Nr.	IPI010718

Aves steht für einen der großen klassischen, charakterstarken und komplexen Barbera des Piemont.

Schon Burlottos Barbera d’Alba ist ein Prachtstück von einem Wein in seiner duftigen, frischen und transparenten Art. Der Aves hat auch diese Komponenten, ist aber würziger, dichter und auch noch einmal cremiger und seidiger. Ja, der Aves ist ein begeisternder, ein großartiger Barbera, großartig vor allem deshalb, weil er es schafft, eine fast kühle, saftige und frische Anmutung mit Wärme und dunklen sowie reifen Fruchtnoten in Einklang zu bringen. Der Wein von alten, hoch und kühl gelegenen Weinlagen in Verduno zeigt ein recht dichtes Granatrot mit violetter Einschlag. Im Duft wirkt er absolut klassisch mit Noten von leicht mit Feuchtigkeit benetztem trockenem Holz, von hellem, aber auch leicht würzigem dunklen Tabak, von Veilchen und Lavendel, von balsamischen Noten wie von Sattelleder oder Politur und nicht zuletzt von saftigen Kirschen, Brombeeren und Marzipan. All das wirkt schon wunderbar vielschichtig und gleichzeitig entspannt und in sich ruhend. Dabei bleibt der Aves immer auf der kühlen, frischen und saftigen Seite. Am Gaumen bestätigt sich dies, denn einerseits findet sich hier die dichte dunkle und reife Frucht von Pflaumen und schwarzen Kirschen mit dunkler Würze, andererseits ist die reife, aber frische Säure sehr präsent und durchwirkt den Barbera mit kühler Klarheit. Was bei diesem Wein aber noch schwerer wiegt und noch weiter begeistert, ist das elegante Tannin, das in seiner Art an eine Buttercremeschnitte mit dunklem Frucht-Topping erinnert. Das ist so seidig, so fein – und das bei einem Barbera, das ist schon eine Wucht! Das muss dem Fabio Alessandria erstmal jemand



nachmachen!

Trinkempfehlung: Der Aves braucht etwas mehr Zeit als der einfachere Barbera d'Alba. Also sollte man ihn ab 2020 trinken u

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	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

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: DEUTDE33330333

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