

Barbera d'Alba, rosso

Region	Piemont
Erzeuger	Cantina del Pino - Piemont
Alkoholgehalt	15 % vol.
Rebsorte(n)	Barbera
Bestell-Nr.	IPI060717

Barbera originale!

Renato Vaccas Barbera d'Alba lädt einfach direkt mit dem ersten Schluck ein. Sein intensives und so bilderbuchhaftes Barbera-Parfüm, eine Mischung aus reifen und saftigen Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren und Tabak, ergibt ein dichtes und nachhaltiges Bouquet. Am Gaumen wird gleich klar, welche Vision der gebürtige Piemonteser verfolgt: Authentizität schmeckbar zu machen. Der Barbera besitzt die nötige Seriosität, will aber nicht blenden und Eindruck schinden, er will einfach nur ein echter Barbera sein! Selbst in einem warmen Jahrgang wie 2017 zeigt sich dieser Barbera nicht überextrahiert und marmeladig. Dabei wäre es einfach gewesen, einen beeindruckenden Barbera zu keltern, der im ersten Schluck imponiert. Doch wer möchte von solch einem Kraftprotz dann eine ganze Flasche trinken? Renatos Barbera besinnt sich auf die wahren Stärken der Rebsorte. Und die liegt im feinen Trinkfluss dank der zartsäuerlichen roten Frucht, ausgesprochener Saftigkeit und leicht grobkörnigen Tanninen, die den Wein zum idealen Essensbegleiter prädestinieren. Am Gaumen ist dieser Wein engmaschig und saftig in der Frucht. Süßlicher Schlehensaft, feinsäuerliche Brombeeren und reife Schwarzkirschen tummeln sich hier. Die Tannine sind kompakt, aber weich und nicht austrocknend. Sie gleiten am Gaumen entlang ohne wie grobes Schleifpapier zu haften. Ein herrlich unaufgeregter Barbera. Wir empfehlen, ihn ruhig bei 16 Grad zu trinken, der 2017er Jahrgang benötigt nicht unbedingt eine Karaffe, profitiert aber von der Belüftung, die er über einen ausgedehnten Abend bekommt. Eine Einladung



zum genussvollen Zelebrieren!

Trinkempfehlung: Befindet sich bereits in seiner ersten Genussphase, trinkt sich am besten nach einigen Stunden Belüftung

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: DEUTDE33HAN

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