



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 AC · 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**

Region: Piemont  
Erzeuger: Giulia Negri - Piemont  
Alkoholgehalt: 14,0 % vol.  
Rebsorte: Barbera  
Bestell-Nr.: IPI090718

### **Hocheleganter Barbera bester Provenienz**

*Die Freundin der ebenfalls sehr erfolgreichen Chiara Condello gehört ganz ohne Zweifel zu den talentiertesten Winzerinnen des Piemont. Beide Winzerinnen eint der enorm gefühlvolle und geradezu sinnliche Umgang mit ihren Rebsorten. Beim Barbera d'Alba etwa beweist Giulia Negri uns, dass jene Rebsorte, wenn traditionell ausgebaut, fernab von stark extrahierten Kraftbolzen ihre eigentliche Stärke besitzt. Dann, wenn der Barbera kein ganz großer Wein sein will, sondern einer mit Trinkfluss, viel Sinnlichkeit und Finesse, zeigt er seinen einzigartigen Charakter. Die Reben stehen hier im berühmten La Morra. Erstklassige Provenienz also, deren Lagen auf Kalkstein aus dem Tortonium sowie von sandig-lehmigen Oberböden geprägt sind und auf einer Höhe von 400 Metern langsam reifende Trauben wachsen lassen. Giulia Negri vergärt die Barbera-Trauben spontan im 350-Liter-Holzfass aus französischer Eiche, lässt dort auch die malolaktische Gärung geschehen und den Wein schließlich über 16 Monate hinweg in den Tonneaux reifen.*

*Das ergibt einen hagebuttenrot leuchtenden Barbera d'Alba, der durch seine beerige Frucht und kühle Mineralität besticht. Im Glas duftet es nach Amarenakirschen, eine tiefe Nase voller Waldfrüchte, allen voran Blaubeeren, auch Brombeeren und zart im Hintergrund schwingt etwas Myrrhe mit, gibt dem Wein etwas Verruchtes, anziehendes. Bestechend ist seine Klarheit, die zarte Extraktion und seine Haptik am Gaumen. Nichts Austrocknendes oder Hartes lässt er sich anhängen. Nein, das ist ein geschmeidiger, von fein polierten Tanninen geprägter Wein, dessen Waldfrucht und Walnussaromatik wunderschön ist. Im Nachhall bleibt er frisch und von beerigen Früchten geprägt, zu keiner Zeit überschminkt ein neues Holz diesen feinen Wein. Das ist nobel, höchst sinnlich und für eine Jungwinzerin von 28 Jahren einfach bemerkenswert. Ja, in der Tat, so lebendig und elegant kann Barbera sein.*

