

„Asili“ DOCG Barbaresco, rosso

Region	Piemont
Erzeuger	Bruno Giacosa – Piemont
Alkoholgehalt	14,5 % vol.
Rebsorte(n)	Nebbiolo
Bestell-Nr.	IPI020117

97 Punkte: „Ja, der Wein hat Kraft und Aromentiefe, aber hier dreht sich alles um Anmut und Schönheit.“ – JAMES SUCK

96 Punkte – zweithöchste Wertung aller Barbaresco in Meiningers SOMMELIER Bruno Giacosa – der begnadete Traditionalist, der „Klassiker der Klassiker“, die Legende des Piemonts! Die wahren Liebhaber großer Gewächse, die eher das Leise, Noblesse und Eleganz suchen, denn das präpotent Laute, finden die betörende Seele des Piemonts in den berührenden Preziosen des großen Weinmachers aus Neive! Burgundische Finesse trifft Piemonteser Kraft und Fülle. Der Barbaresco „Asili“ fängt die Essenz seiner edlen Provenienz perfekt ein, bei gleichzeitig leichter Tendenz zu etwas früherer Trinkreife als der große Bruder Barolo bei ähnlicher Entwicklungsfähigkeit. Welch Potenzial im Barbaresco steckt, haben Angelo Gaja und eben Bruno Giacosa schon vor Jahrzehnten bewiesen. „Asili“ ist einer der ganz großen Weine aus dem Hause Giacosa. Er duftet nach Himbeeren, Rosen, Tabak und etwas Teer und hat auch ätherische Anklänge. Im Jahrgang 2017 verbindet er, und dies gelingt einfach nur ganz großen Weinen, scheinbare Gegensätze. Er ist enorm kraftvoll und intensiv, bleibt allerdings stets bestens balanciert und finessenreich. Dieser feine Duft nach dunklen Rosen, Maraschino-Kirschen und Orangenschale lädt zum Verweilen ein, wirkt so authentisch unaufgeregt und klar. Am Gaumen sind die Tannine noch kompakt und feinsandig, zeigen aber eine Qualität, die ihm eine große Reife bescheinigt. In drei bis vier Jahren wird er richtig aufblühen – Zeit sollte man den Weinen aus dem Hause Giacosa stets geben, sie sind vor allem darauf ausgelegt. Und dann ist da diese feine mineralische Note, die



schon in der Jugend eine ungemeine Kraft ausstrahlt, den neugierigen Liebhaber der Weine belohnt, aber dann wiederum selbstbewusst klarstellt: ich möchte reifen! Liebe Kunden, ein Barbaresco aus dem Hause Giacosa zählt zu den schönsten Momenten, die man mit Italiens Rotweinen zelebrieren kann. Ein zeitloses Barbaresco-Monument, das seit Generationen und unverändert Grazie ausstrahlt. Zu Recht zählen die Weine der Azienda zum Kanon italienischer Klassiker. Bei Giacosa hat man sich über all die Jahre beim Barolo und Barbaresco nie der reinen Tradition verschrieben oder jemals dem Zeitgeist, der vielbeschworenen Moderne gefrönt. Man hat einfach die richtigen Entscheidungen für großen Wein getroffen, frei von Pathos, Ideologie und Moden. Genau das macht Weine wie diesen so bedeutend, so unübertrefflich. Man muss sich auf sie einlassen, ihr Reifepotenzial respektieren. Dann hat man einen der authentischsten Rotweine Piemonts im Glas!

Trinkempfehlung: Ab 2023–2024, dann bis sicherlich 2047+.

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