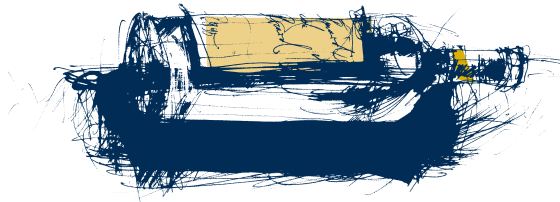


HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:  
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594  
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110  
DEUTSCHE BANK AC · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70  
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: 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, rosso***

Region: *Piemont*  
Erzeuger: *Bruno Giacosa - Piemont*  
Alkoholgehalt: *15,0 % vol.*  
Rebsorte: *Barbera*  
Bestell-Nr.: *IPI020418*

### ***Zeitlos – ein Barbera-Klassiker vom traditionellen Kult-Weingut, der niemals mit der Mode geht und so stets aktuell ist!***

*Wenn es um Weine aus den fast schwarzen Beeren der Rebsorte Barbera geht, die ihren Ursprung im Piemont hat, darf die grandios traditionelle Interpretation des „Klassiker der Klassiker“ nicht fehlen. Mit ihrem Barbera zeigen Tochter Bruna Giacosa, die schon länger die Geschicke lenkt, und ihr erfahrenes Team, was die Weine dieses Kultweingutes aus dem Piemont seit Jahrzehnten ausmacht. Frucht, Struktur, Kraft und Langlebigkeit vereinen sich zu einem eleganten, wunderbar trinkigen und langlebigen Wein, den sie wie immer ein Jahr später auf den Markt bringen. Dieser rubinrote Kraftprotz ist in seiner Jugend noch sehr verschlossen. Ein dichtes Bouquet kriecht aus dem Glas empor und zieht unsere Nase unter immer mehr Luft und großzügigem Schwenken tiefer ins Glas. Je mehr er sich öffnet, desto mehr gibt er seine dunkelbeerige Frucht aus praller Kirsche und Brombeere frei. Wir schnuppern immer wieder an einem Stück Leder, wie an einer liebgewonnenen Jacke. Das wirkt so ungemein konzentriert, die mächtige Substanz erfüllt geheimnisvoll wohligh die Nase. Am Gaumen gibt er schon mehr von sich preis. Im Antrunk deutet sich die saftige Frucht konzentriert an. Das rollt kraftvoll süßlich über die Zungenspitze, bevor erst einmal Schluss mit Betören ist und die jetzt noch merklichen Gerbstoffe ihre Muskeln spielen lassen und durch den Mund rasen. Jetzt bleibt eine feine Graphit- Note in einem würzigen Kontext stehen, die sich in herbes Frucht-Wohlgefallen auflöst. Trotz forschem Ersteindruck hält sich hier alles elegant an die Regeln. Das wird in zwei, drei Jahren mächtig Freude bereiten, weil Frucht, Gerbstoffe und fein eingebundene Säure bei aller Kraft, Dichte und Struktur wie gewohnt die Herzen der Liebhaber von Barbera klassischer, ja zeitloser Machart (große Holzfuder!) höherschlagen lassen.*

