

Barbera d'Alba DOC

Region	Piemont
Erzeuger	Bruno Giacosa – Piemont
Alkoholgehalt	14,5 % vol.
Rebsorte(n)	Barbera
Bestell-Nr.	IPI020419

Der zeitlos schöne Barbera-Klassiker des Spitzenweinguts Bruno Giacosa. So geht gehobener Alltagswein!

Wenn der Dolcetto traditionell der rote Wein fürs einfache Volk und der Nebbiolo der königliche Wein war, so haben den Barbera vor allem die Bürgerlichen getrunken. Das hat sich inzwischen stark relativiert, doch da war natürlich etwas dran. Vor allem spielte eine Rolle, dass der Dolcetto der unkomplizierteste der drei Weine ist und am frühesten zugänglich ist, während der Nebbiolo immer der Wein ist, der die längste Zeit braucht, aber auch am meisten Potential besitzt. Der Barbera befindet sich genau in der Mitte, er ist ein kraftvoller, tiefer, dunkler und doch immer anschmiegsamer und charmanter Vertreter des Piemont. Die Krönung eines Barbera ist der „Barbera d'Alba“, und beim Spitzenerzeuger Bruno Giacosa stammt der Klassiker sogar aus dem Spitzenbereich Falletto in Serralunga d'Alba. Die große Klasse des Terroirs spiegelt sich natürlich im Wein wider. Bruno Giacosa nutzt hier Barberatrauben aus Südwestlagen, der am 1. und 2. Oktober 2019 gelesen, sortiert, entrappt und rund zwei Wochen im Edelstahl vergoren wurden. Danach durfte der Wein 14 Monate lang in großen französischen Eichenfässern reifen. Der rubinrote Barbera d'Alba zeigt sich intensiv und komplex, kraftvoll und strukturiert. Er würde es Ihnen zum jetzigen Zeitpunkt danken, wenn Sie ihn karaffieren und in extenso belüften wollten. Dann blüht er in aller aromatischen Pracht und Herrlichkeit auf: Kirschen und Pflaumen findet man hier ebenso wie Brombeeren, dazu kommen ein wenig Unterholz, etwas dunkle Schokolade und eine kühle, fast cremige Note. Am Gaumen ist das ein beeindruckend mächtiger Wein,



wirkt dabei formvollendet strukturiert und sinnlich, voll und ausgewogen zugleich. Die saftige pralle Frucht wird von etwas Leder und Zedernholz, Graphit und bitteren Kirschkernelnoten begleitet. Frucht, Gerbstoffe und die fein eingebundene Säure finden sich vor allem dann, wenn man dem Barbera d'Alba Zeit und Luft gibt. Das macht glücklich und bietet Trinkspaß auf hohem Niveau, enorm bodenständig und so gar nicht verkopft, und liefert einen Preis-Genusswert, wie man ihn nicht häufig findet.

Trinkempfehlung: Ab sofort (mit viel Luft) zu trinken, ideal aber ab 2023 bis mindestens 2033.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	6,4 g/l	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: DEUTDE33HAN33

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