



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 AG · 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: *13,5 % vol.*  
Rebsorte: *Barbera*  
Bestell-Nr.: *IPI090719*

### ***Charme, Finesse und Eleganz sind die Attribute dieses wunderschönen Barbera***

*Wenn vom Piemont die Rede ist, dann ist der Nebbiolo in Form des „Barolo“ oder „Barbaresco“ meist der König und der „Barbera“ eher der Landadel. Da ist auch was dran. Aber manchmal hat der Landadel eben auch seine Vorzüge. Man muss nicht so auf die Etikette achten, es geht nicht so steif zu, und da ist oft mehr Leben drin als am Hofe. Übersetzt gesagt, kann das beim „Barbera“ heißen, dass der Wein gerade in jungen Jahren mehr Charme und Ausdruck besitzt als ein „Barolo“, auf den man deutlich länger warten muss, bis er sich einem mit seiner Noblesse und Eleganz zuwendet. Bei Giulia Negri gibt es einen „Barbera“, der den Charme mit der Eleganz verbindet. Ja, mehr noch: Er wirkt finessenreich und besitzt eine Frische und Klarheit des Ausdrucks, die selten ist und die sich seidig und fast grazil am Gaumen entfaltet und beeindruckt. Das Geheimnis ist die exzellente Lage des „Barbera“, dessen Reben in Weinbergen in La Morra stehen. Es ist also beste Provenienz mit Böden von Kalkstein aus dem Tortonium sowie sandig lehmigen Oberböden, die sich auf einer Höhe von 400 Metern befinden. 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. So entsteht ein verlockender Wein, der einen Hauch von süßen Hefenoten mit der Frucht von frisch zerstoßenen Beeren und reifen Pfirsichen und Schwarzkirschen verbindet und mit kühlem Stein, etwas Laub und Marzipan unterlegt. Am Gaumen zeigt sich eine warme wie auch knackige Frucht mit frischer Säure, aber auch mit sinnlichem Schmelz und einem ungewöhnlich markanten, aber feinkörnigen Gerbstoff. So energetisch, so vital, so elegant, charmant und fein kann „Barbera“ sein.*

