

Barbera d'Alba Superiore DOC, rosso

Region	Piemont
Erzeuger	Cantina del Pino - Piemont
Alkoholgehalt	14 % vol.
Rebsorte(n)	Barbera
Bestell-Nr.	IPI060719

Barbera „mit ungewöhnlicher Tiefe und Struktur“ 92 Punkte – VINOUS

Es ist wie es ist: Man verfällt Renato Vaccas Barbera d'Alba schon vor dem ersten Schluck – da ist das so intensive wie verführerische Barbera- Parfüm, eine Mischung aus Schattenmorellen, reifen und saftigen Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren, einem Hauch Schokolade, Zedernholz und hellem Virginia. Am Gaumen manifestiert sich dann auch die Grundidee, die der gebürtige Piemonteser verfolgt: Authentizität schmeckbar zu machen! Der Barbera besitzt den entscheidenden Schliff, die notwendige Seriosität, verkörpert nicht mehr – und nicht weniger! – als er ist (und auch auf dem Etikett steht): ein echter Barbera! Was, gerade beim 2019er-Jahrgang, den viele Winzer (mit dem 2018er) als einen der besten seit 2000 einschätzen (kein Vergleich also zum extrem schwierigen, um nicht zu sagen katastrophalen Jahr 2017), besonders schön und eindrucklich gelungen ist. Dieser hier zeigt sich rank, schlank, rassig und stoffig, überhaupt nicht überextrahiert oder gar marmeladig. Renatos Barbera besinnt sich auf die wahren Stärken der Rebsorte. Und die liegt, dank der leicht säuerlichen Frucht mit Tiefgang (rote Johannisbeeren, Kirsche, etwas Nektarine) und der ausgesprochenen Saftigkeit, im feinen Trinkfluss. Wunderbar auch die Tanninstruktur (die Tannine selbst kompakt, aber weich und nicht austrocknend), die der Frucht am Gaumen zu noch deutlicherer Präsenz verhilft: auch hier reife Schwarzkirschen, dazu Brombeeren, herber, dabei leicht süßlich anmutender Schlehensaft – ein herrlich unaufgeregter Barbera „mit ungewöhnlicher Tiefe und Struktur“ (VINOUS). Trinken Sie ihn, liebe Kunden, durchaus etwas kühler, 14 bis 16 Grad Celsius sind unseres Erachtens ideal, und etwas Belüftung schadet hier auch nicht, im Zweifel raten wir zu einem etwas voluminöserem Glas – und der immersione totale sollte nichts



Trinkempfehlung: Schon jetzt ein glänzender Ausblick auf das, was uns erwartet – entsprechende Belüftung vorausgesetzt.

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