

„Albesani“ DOCG Barbaresco, rosso

Region	Piemont
Erzeuger	Cantina del Pino - Piemont
Alkoholgehalt	15 % vol.
Rebsorte(n)	Nebbiolo
Bestell-Nr.	IPI060517

94 Parker-Punkte! Stille Größe und grandioses Potenzial: „Albesani“ – ein Barbaresco wie er klassischer nicht sein könnte

94 Punkte: „Die Frucht aus Albesani zeigt eine schöne Säure und ein kompaktes bzw. vollständiges Profil, das typisch für Nebbiolo ist. Diese Lage hat sich in diesem heißen und trockenen Jahrgang gut gehalten, mit intakten Aromen von Waldbeeren, Mineralien und blauen Veilchen. (...) der Wein wird weitgehend von der textuellen und strukturellen Kraft des Jahrgangs geprägt.“ – Monica Larner (Robert Parker’s WINE ADVOCATE) Roberto Vaccas Barbaresco „Albesani“ eilt ein legendärer Ruf voraus. Sie können sich, werte Kunden, sicher noch daran erinnern, welches Aufsehen dieser Cru auslöste, als er von der Jury der Zeitschrift WINE SPECTATOR mit der höchsten Note einer sehr umfänglich angelegten Barbaresco-Verkostung ins Rampenlicht der Weinwelt katapultiert wurde. Dabei verwies er den fünfmal so teuren Konkurrenten von Angelo Gaja souverän auf die Plätze. Eine Eintagsfliege? Keinesfalls! Schon der Nachfolgejahrgang 2012 erzielte damals die zweithöchste Bewertung bei Parker. In einem recht komplizierten Jahrgang wie 2017 knüpft die Cantina del Pino dennoch souverän an diese Erfolgsgeschichte an. Monica Larner (Robert Parker’s WINE ADVOCATE) bewertet den noch jungen, sehr kompakten und straiten „Albesani“ mit 94 Punkten – ein Wein dessen noch stille Größe sich einerseits erst nach einiger Zeit in voller Pracht entfalten wird, der in diesem jugendlichen Stadium Säure und Tanninen die Muskeln spielen lässt, andererseits auch schon jetzt entdeckt werden können, der dann aber mindestens einen Tag lang belüftet sein will, um in all seiner „super- klassischen“ Schönheit zu erblühen. Nach 2015 schenkt uns der aktuelle Jahrgang erneut einen Barbaresco, wie wir ihn lieben: Tief und intensiv im Bouquet, facettenreich und doch klar fokussiert. Kampfer, Menthol und Rosen entströmen dem Glas, herb-würziger Waldboden Trüffel und überraschend „saftige“ Röstaromen, die ein kühles, harmonisches „Dunkel“ entstehen lassen (Graphit!), in das sich die rote Beerenfrucht (Walderdbeeren und etwas Brombeeren) und zarte florale Noten (Rosenblätter) einbetten. Am Gaumen dann eine enorme Finesse, die sich nicht zuletzt dem meisterlichen Holzeinsatz des Winzers verdankt. Hier sind die Fässer nicht nur „Rahmenhandlung“ oder flankierende Maßnahme, sondern subtil integraler



Bestandteil, dabei im eigentlichen Sinne „diskret“ (fähig, unterscheidend wahrzunehmen), sie vermitteln den Wein den notwendigen Kontext, um sich zu entfalten: intensiv-saftige Sauerkirsche, leicht herbe Maulbeere, rote Johannisbeeren und Granatapfel und balsamische Gewürznoten (Thymian, fast schon macchia und Sternanis), helle Säure, die für eine wunderbare Balance sorgt, spät dann feinkörniges Tannin und einer, trotz des noch enorm jugendlichen Stadiums, berückend entwickelten Mineralität. Ein Wein, der das Piemont nicht nur ins Glas bannt, sondern jeden, der diese pittoreske Landschaft an einem Herbsttag, wenn die ersten Sonnenstrahlen durch den Nebel brechen erlebt hat, wieder an diesen besonderen Ort zurückversetzt. Dabei machen innere Spannung, große Tiefe und das perfekt nuancierte Spiel von Frucht, Säure und leiser Herbheit den „Albesani“ zu einem Ausnahme-Barbaresco. Wie auch im Vorjahr gibt es gerade einmal 3.000 Flaschen von

Trinkempfehlung: Mit entsprechender Belüftung schon jetzt ein Erlebnis, ganz groß ab 2024, dann bis 2038+.

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

<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

USt-IdNr.: DE 811881107
 Biozertifiziert: DE-ÖKO-003