

## „Aves“, Barbera d’Alba, rosso

Region	Piemont
Erzeuger	Commendatore G.B. Burlotto - Piemont
Alkoholgehalt	15 % vol.
Rebsorte(n)	Barbera
Bestell-Nr.	IPI010720

### 91 Punkte - VINOUS

„Aves“: wunderbar klassischer, dabei herrlich vibrierender Barbera, der, nomen est omen, geradezu Flügel verleiht! Schon Burlottos Barbera d’Alba ist ein Prachtstück von einem Wein in seiner duftigen, frischen und transparenten Art. Der „Aves“ hat auch diese Komponenten, ist aber würziger, dichter und auch noch einmal cremiger und seidiger, ja sinnlicher. Der „Aves“ des Jahrgangs 2020 (der uns sogar noch ein wenig besser gefällt als sein Vorgänger, den Parker-Verkosterin Monica Lerner mit 93 Punkten bedachte) ist ein hinreißender, ein großartiger Barbera, großartig vor allem deshalb, weil er es schafft, eine fast kühle, saftige und frische Anmutung mit Wärme und dunklen sowie reifen Fruchtnoten in Einklang zu bringen. Ganz nebenbei: Lassen Sie sich von den 15 Volumenprozent auf dem Etikett nicht beeindrucken – man trinkt sie ihm nicht einen Moment lang an! Der Wein von alten, hoch und kühl gelegenen Weinlagen in Verduno zeigt ein recht dichtes Granatrot mit violetter Einschlag. Im Duft wirkt er absolut klassisch mit zart krautigen Noten von leicht mit Feuchtigkeit benetztem Holz, von hellem, aber auch würzigem dunklen Tabak, von Veilchen und Süßholz, von balsamischen Noten wie von raureif-rauchiger Minze, nicht zuletzt von saftigen Kirschen, roten Johannisbeeren, mit Gewürzen eingekochten Pflaumen, Blutorange und einem Hauch (Sauerkirsch-)Marzipan. All das wirkt schon wunderbar vielschichtig und gleichzeitig entspannt und in sich ruhend. Dabei bleibt der „Aves“ immer auf der kühlen, frischen und saftigen Seite. Am Gaumen bestätigt sich dies, denn einerseits findet sich hier die dichte dunkle und reife Frucht von Pflaumen und schwarzen Kirschen mit dunkler, schokoladiger Würze sowie ein leicht „animalischer“ Zug (Fleisch), andererseits ist die reife, aber frische Säure (immer wieder rote Johannisbeeren!) sehr präsent und durchwirkt den Barbera mit kühler Klarheit. Was bei diesem Wein aber noch „schwerer“ wiegt und noch weiter begeistert, ist das tatsächlich noble, elegante, so seidige wie griffig-feine Tannin, das dem Wein einen formidablen Trinkfluss beschert – „dieser super-klassische Barbera ist ein Juwel von einem



Trinkempfehlung: Ab sofort und mit stetig steigendem Genuss bis sicherlich 2030+.

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](mailto: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