

„Gisep“ DOC Barbera d’Alba, rosso

Region	Piemont
Erzeuger	Massolino - Piemont
Alkoholgehalt	k.A.
Rebsorte(n)	Barbera
Bestell-Nr.	IPI071120

Das Warten hat ein Ende!

„Warum müssen wir eigentlich so lange auf den Gisep warten?“ fragen einige unserer treuen Massolino-Fans. Und wir können dabei bei aller nachvollziehbaren Enttäuschung nur immer wieder betonen: Weil man im Hause Massolino der Fokus auf absoluter Authentizität und Qualität liegt. Nicht jeder Jahrgang hat das Potenzial für einen Barbera d’Alba „Gisep“. 2018 und 2019 wurden wir vertröstet, und selbst auf die Lagen- Barolo hat die Familie im Jahrgang 2018 verzichtet. Dafür wissen wir, dass wenn dieser Wein gefüllt wird, wir die Krönung eines Barbera erwarten dürfen. Der „Gisep“ ist ein groß gedachter Barbera, ein echter Potenzialwein aus Serralunga d’Alba, der Heimat von Massolino. Diese Spielwiese mit ihren prägnanten eisenhaltigen Böden fördert eine typische Würze zutage. Das kommt auch bei dieser Hommage an den Großvater (Giuseppe, im örtlichen Dialekt „Gisep“) ganz besonders gut zur Geltung. Eine Selektion der schönsten Trauben der besten kalkhaltigen Parzellen aus bis zu 420 Meter hohen und damit kühlen Lagen, die zu einem guten Teil in gebrauchten Barriques (das Holz hat eine dienende, ausschließlich strukturgebende Funktion und soll nicht den Geschmack dominieren) ausgebaut werden. Die Ausstrahlung dieses Barberas besitzt eine geradezu aristokratische Qualität. Der tiefdunkle, sehr konzentrierte Wein duftet nach schwarzen und blauen Beeren. Dabei wirkt die Frucht nobel und bei aller Intensität zurückhaltend elegant. Darüber strahlt der Duft süßlicher Amarenakirschen, Pinien, Süßholz und eines Hauchs Mokka. Genauso nobel wie sein feines Bouquet



tritt er auch am Gaumen auf. Die samtigen Tannine breiten einen weichen Teppich aus, ebnen den Weg für die tiefdunkle Beerenfrucht, Criollo-Kakao und Schlehen. Alles wirkt konzentriert, aromatisch intensiviert. Das ist eben ein groß gedachter Barbera, der meilenweit entfernt von der eher handfest-rustikalen Tischwein-Stilistik ist, die so manchen Barbera aus früheren Zeiten auszeichnete, bis man auch Reifepotenzial erkannte. Was uns beeindruckt ist, dass, wie bei allen Weinen Massolinos, keinerlei Schwere, trotz derartiger Aromendichte, vorhanden ist. Das liegt besonders an den feinstoffigen Tanninen, aber auch der enormen Frische. Mit seiner grandiosen Struktur, seiner Konzentration und seiner Transparenz bietet dieser rare Barbera selbst dem großen Nachbarn Barolo Paroli. Die Stärke Massolinos (und das große Verdienst) liegt hier darin, die vermeintlichen Grenzen der Dolcetto- und Barbera-Traube aufzulösen, ihnen ein verdient seriöses Gewand zu geben, ja eine gewisse majestätische Ausstrahlung einzuhauchen.

Trinkempfehlung: Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2024 bis 2032+

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