

Ehrlicher, harmonischer Barbera.



Rotwein | Italien | Piemonte | Barbera d'Alba


Rinaldi Francesco, Barbera d'Alba DOC,

2015

75cl (CT-6)

-  Italien
-  Barbera
-  Jetzt bis 2024
-  75cl (CT-6)
-  ITA.247016.2015
-  ab Lager

Bewertung

Gerstl 

17 | 20

Infos zum Wein

Genussempfehlung

Passt wunderbar zu Brasato mit Polenta oder Kaninchen aus dem Ofen.

Degustationsnotiz

Im Auftakt schwarze Kirschen, dann Viola, florale Aromen und schwarze Beerenfrucht halten sich die Balance. Im Gaumen sehr direkter, geradliniger Wein, etwas Mineralität, steht ihm gut, füllt den Gaumen und wird sich im Verlaufe des Jahres schön harmonisch abrunden.

Infos zum Produzenten

Die Geschichte der Rinaldis beginnt im Jahre 1870, als sie beschlossen, auf dem Cannubi-Hügel im Piemont ein Weingut und ein Wohnhaus zu errichten. Ob durch Zufall oder Intuition: Mit der Wahl des Standortes landeten sie einen Glückstreffer, denn in der heutigen Zeit ist die Lage Cannubi wohl die berühmteste im ganzen Piemont. In den ersten 50 Jahren wurden ihre Weine, wie es damals im Piemont üblich war, fassweise verkauft. Die Qualität war bereits sehr hoch und die Kunden waren zufrieden. Lagenweine wurden nicht separat verarbeitet, die Machart war bedeutend einfacher als im Burgund oder in den renommierten Lagen in Deutschland. Doch ab dem Jahre 1920 veränderte sich die Situation dramatisch. Die Familie Rinaldi entschloss sich dazu, ihre hoch gelobten Gewächse fortan in Flaschen zu füllen. Sie gehörte damit im Piemont und ganz Italien zu einer ganz kleinen Gruppe, die ihre Weine exklusiv und direkt ab Weingut in Flaschen anbot. Das war ein Quantensprung für die gesamte italienische Weinlandschaft. Bis in die heutige Zeit hat sich bei den Rinaldis kaum etwas verändert, sei es im Rebbau oder im Keller. Die Weine werden nach alter Tradition in grossen Fässern mit bis zu 5000 Litern sehr lange ausgebaut. Die Rinaldi-Gewächse zeichnen sich durch starken Charakter, ausgeprägte Identität und faszinierende Eleganz aus. Barriques oder moderne Geräte zur Konzentration des Mostes sucht man vergebens. Der Ansatz der Rinaldis ist klar wie Quellwasser: Der Nebbiolo braucht keine sonderlichen Hilfsmittel, seine aromatische Komplexität, die Prägung des Terroirs und seine Langlebigkeit reichen völlig aus, um einen der grössten Weine der Erde entstehen zu lassen. Die Rinaldis verwenden für ihre Weine nur einheimische Sorten, natürlich Nebbiolo, aber auch Barbera,



GERSTL

Weinselektionen

Dolcetto, Cortese und die weniger bekannte Traube Grignolino. Internationale Sorten finden keinen Weg in den Keller.