

## *Spumante Extra Brut Annata 2003*

Eine feine, lang anhaltende Perlage, Aromen von Butter, Brotkruste sowie ein trockener, cremiger Abgang zeichnen diesen Spumante aus

Bruno Giacosa, Piemont  
100% Pinot Nero, weiß  
Metodo Classico

Trinktemperatur: 6 - 8 C  
Herrvorrangend für feierliche Anlässe sowie als Begleiter von Schalen- und Krustentiere

3.00 l  
Bestellnummer 64703



## ***BRUNO GIACOSA - Neive***

Weingut des Jahres, Gambero Rosso 2010!! Gaja, Conterno, Giacosa - das sind die drei großen Namen im Piemont. Bruno Giacosa ist ein wortkarger, bescheidener Mann und wie ein Barolo erst einmal schwer zugänglich. Wenn es darum geht, große Barbareschi und Baroli zu erzeugen, geht er seit über 60 Jahren unbeirrbar seinen Weg. Zu Recht nennt man ihn den Klassiker der Klassiker. An Erfahrung und Kenntnis kommt ihm im Piemont keiner gleich. Seine Hingabe basiert auf mittlerweile drei Winzer-Generationen. Heute unterstützt ihn seine Tochter Bruna in der vierten Generation, die sich mit der gleichen Liebe um die Weine kümmert. Bereits Ende des vorletzten Jahrhunderts wurde das piemonteser Familienunternehmen vom Großvater Carlo Giacosa gegründet. Damals waren - ähnlich wie im Burgund - noch die Coltivatori (Traubenerzeuger), die Invecchiatori (Weinerzeuger) sowie die Abfüller getrennte Berufe. Ursprünglich besaß die Familie Giacosa keine eigenen Weinberge. Sie kaufte die Trauben von Hunderten von Weinbauern ihres Vertrauens, baute sie in ihrem eigenen Weinkeller aus und vermittelte sie faßweise an große Weinhäuser, die sie abfüllten und vertrieben. Bis heute kauft Giacosa einen Teil seiner Trauben zu und setzt auf den gezielten Ausbau von einzelnen Spitzenlagen. Niemand besitzt eine solche Intimkenntnis der Weine und Weinbergslagen wie er. Erst 1982 erwarb die Familie mit den Falletto-Weinbergen in Serralunga eine ersten eigene Lage und begann, sie unter dem eigenen Label "Azienda Agricola Falletto" abzufüllen und zu vermarkten. Beim Ausbau seiner Weine ist Giacosa Traditionalist und verwendet ausschließlich große Holzfässer, keine Barriques. Seine Meisterstücke sind zweifellos seine Baroli und Barbareschi aus den verschiedenen Lagen. Die Weine zeichnen sich durch ihre opulente Art, den reichen Körper, die kräftige Tanninstruktur und ihre Langlebigkeit aus. Giacosas Weine haben eine einmalige Leichtigkeit und Eleganz, die sie von allen anderen ihrer Region unterscheidet. Wenn es die Qualität der Trauben eines Jahrgangs zuläßt, steigt Giacosa noch einen Rang höher und baut die besten Partien ausgewählter Lagen zu Riserva-Weinen aus, mit einer entsprechend längeren Lagerzeit im Fass.