

Barbanera - Gigino 80 Anniversario 2015



Denne fantastiske jubilæums-vin fra super-producenten Barbanera slår benene væk under vinnyderne og forfører dem komplet.

Vi ved at de fleste af vores kunder elsker vinene fra denne producent, da de står bag en af vores mest sælgende vine nogensinde. Nemlig Barbanera L'Opera, som vi har solgt flere hundrede paller af!

Vinen har fået top-karakteren 99/99 point af Luca Maroni og han regner derfor vinen til at være en af de bedste Italienske vine nogensinde.

På Vivino får vinen hele 4,4 stjerner til en indkøbspris på 247.53 kr. Det er helt vildt!

Vi kan tilbyde dig denne fantastiske jubilæums-vin med 99/99 point til kun 125 kr., som er verdens laveste pris i følge Winesearcher.com

Når man skylder alt man ejer og har til familiens bedstefar og overhoved, Luigi med kælenavnet Gigino, så er det ikke uden en vis ærefrygt, at man sender en hyldestvin til ham på markedet. Den SKAL bare performe på alle parametre! Her kan Luigis efterfølgere dog ånde lettet op: **"Barbanera - Gigino 2015" lever op til alle de krav man kan finde på at stille til en vin.**

Luigi "Gigino" har stået i spidsen for Barbanera-familien og været en del af den italienske vinverden med højkvalitativ vinproduktion i over 80 år. Med Gigino 80 Anniversario har familien skabt en hyldest til Luigi, der for alvor satte Barbaneras vinmarker og vinproduktion på landkortet dengang for så mange år siden. Vingården drives i dag stadig af Barbanera-familien: Luigis to sønner og deres børn.

Køb 12 flasker og få dem leveret fragtfrit til døren.

Om vinen

Vinen smyger sig som silke rundt i munden og hvis du kan holde øjnene åbne, er du mere standhaftig end de fleste. Man får ganske enkelt lyst til at lade øjenlågene glide i og bare give sig hen til nydelsen. Det er en silkeblød og fyldig oplevelse med fintpolerede tanniner. Alle de dufte vinen lagde fra med i åbningen optræder igen i smagen - frugterne boltrer sig rundt imellem hinanden.

Nu også med herligt overtræk af modne blommer, kanel og lakrids. Finishen har en elegant snert af grafit og en bemærkelsesværdig længde, der definitivt trækker tæppet væk under én og gør en gelé-blød i knæene. En meget, meget flot og komplet vin.

Vi anbefaler at ilte den godt en halv times tid før servering. Server den ved en starttemperatur på 15-18 grader. Barbaneras Gigiono er en absolut nydelse i sig selv, men vil også være en skøn vin at servere til rødt kød eller hårvildt.

- **Druer:** Merlot, Petit Verdot, Sangiovese, Syrah
- **Vingård:** Barbanera
- **Område:** Toscana
- **Land:** Italien
- **Årgang:** 2015
- **Alkohol:** 14%
- **Drikkes bedst:** Nu og 8 år frem

Om vingården

Barbanera har produceret vin i det sydlige Toscana siden 1938. Den lille familievirksomhed har de sidste 5-10 år haft vokseværk, da deres vine har et unikt forhold mellem koncentration, frugt, sødme og pris. De kølige lande er blevet et vigtigt marked for Barbanera, da vi i det kolde Nord efterspørger vin med varme og sødme. En stil Barbanera excellerer bedre end nogen anden. Hos Barbanera føler man sig ikke bundet af traditioner i kampen for at opnå den optimale smag. Derfor bliver der eksperimenteret både på marken og i vinkælderen for at sammensætte de bedst mulige vine overhovedet. L'Opera er resultatet af det arbejde, og har de sidste 2 år taget anmelderne med storm.