

HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:  
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594  
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110  
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70  
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDE33 33030  
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110  
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD333



## ***Pino, Barbaresco Ovello, rosso***

Region: *Piemont*  
Erzeuger: *Cantina del Pino - Piemont*  
Alkoholgehalt: *15,0 % vol.*  
Rebsorte: *Nebbiolo*  
Bestell-Nr.: *IPI060411*

*Der Beweis: Einer der besten Barbaresco des Jahrgangs! Besitzt gleichermaßen die geniale Fruchtsüße, wie sie die kraftvollen 2009er besaßen und die grandiose Struktur der 2010er! Während ich an diesem verführerischen, dunkel- wie rotbeerig-mineralischen Meisterwerk mit seiner fast einzigartigen Balance und inneren Harmonie rieche und ihn danach wohlilig-samtig auf der Zunge verspüre mit seinen Anklängen an pralle Kirschen, Cassis, Rosenblätter, balsamische Noten und Feuersteinminerale, sehe ich vor meinem geistigen Auge die traumhafte Landschaft des Piemont in der milden Abendsonne weithin sichtbar auf seinem in fahles Licht getauchten Berghügel leuchten.*

*Gänsehautatmosphäre! Ist es nicht Terroircharakter in seiner schönsten Form, wenn ein Wein uns so deutlich an seinen Ursprung erinnert und den Durst der Seele stillt? Zu genießen ab 2017 bis nach 2030.*

*PS: Am zweiten Abend aus der geöffneten Flasche wird der Unterschied zum Albesino in der Dunkelbeerigkeit der lasziv-erotischen Frucht und der majestätischen Fülle des Ovello immer deutlicher. Es bleibt beide Male das Jubilieren aller olfaktorischen Sinne und die Gewissheit, dass beide Barbaresci absolute Weltklasse verkörpern. Parker sieht den Albesino ein Pünktchen höher. Ich selbst sehe beide Weine qualitativ absolut auf Augenhöhe. Doch der Albesino ist mein Lieblings-Barbaresco des Jahrgangs! Weil seine Stilistik meinen persönlichen Geschmack punktgenau trifft. Um es mit dem Burgund zu vergleichen: Albesino ist in seiner fast tänzerischen Eleganz sehr nahe an Musigny und der gravitatische Ovello am Chambertin. Zwei berührende Pretiosen, zwei piemontesische Meisterwerke!*

