



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: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD55

Altare, Barolo, rosso

Region: Piemont
Erzeuger: Elio Altare - Piemont

Rebsorte: Nebbiolo
Bestell-Nr.: IPI050505

Die großen Winzer des Piemont interpretieren den Barolo höchst unterschiedlich, wie ein Musiker seine Sonaten. Es gibt alle Facetten zwischen den konsequenten Modernisten, die den Barriqueausbau auf ihre Fahnen geschrieben haben, den strikten Bewahrern von Tradition und Winzerpersönlichkeiten und denjenigen wie Elio, die ihren ureigenen Weg gefunden haben, den ich als behutsame Neu-Interpretation des großen Piemonteser Kultur-Erbes bezeichnen möchte. Und diesen, wie alle Baroli-Weine von Altare in gebrauchten Barriques ausgebauten Neo-Klassiker möchte ich Ihnen wärmstens anempfehlen! Altare's phantastischer Barolo ist eine Demonstration höchster Winzerkunst und ein überragender Beleg, wie perfekt der Altmeister den sensiblen Umgang mit dem Barrique beherrscht, das den Wein nicht dominiert, sondern ihm nur eine großartige Struktur verleiht. „Das Holz ist der wahre Keuchheitsgürtel des Barolos, es schützt ihn vor den aggressiven Angriffen der Luft und lässt sich dann langsam durchdringen, damit der Wein gehegt und gepflegt wird wie eine Geliebte, die mit Geduld und Anmut nach langem Hofieren erobert wird“, so einfühlsam beschreibt Maurizio Rosso in seinem Klassiker „Mythos Barolo“ das sanfte Werden eines der größten Weine der Welt. Und niemand in der traumhaften Landschaft der Langhe vermag diesen Prozess behutsamer zu steuern als Elio Altare. Sein 2005er Barolo ist ein sinnlich betörendes Meisterwerk, verführt mit seinen komplexen Aromen nach roten Früchten, edelsten Gewürzen, nobler Schokolade, Lakritze, welken Veilchen und schwarzen Trüffeln. Welche Wonne am Gaumen, welche Harmonie und Balanciertheit auf der Zunge, die jubiliert wegen der seidig-cremigen, süßen Tannine, die zärtlich streicheln, aber nicht kratzen. Traumhafte Länge und ein zutiefst mineralischer Nachhall, von dem man sich wünscht, dass er nie enden möge. Ein wahrlich emotionaler Barolo aus Parzellen der berühmtesten Lagen des Piemont in La Morra, Castiglione Falletto und Serralunga, der trotz seines Ausbaus im Barrique einen höchst traditionellen Charakter aufweist. Kategorie persönlicher Lieblingswein!

Parker: „Readers will find much to admire in these beautiful 2005 Barolos, which are among the highlights of the vintage.“

