

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: KRSADE 55



## **Baricci, Rosso di Montalcino**

Region: Toskana  
Erzeuger: Azienda Agricola Nello Baricci – Montalcino  
Alkoholgehalt: 14,0 % vol.  
Rebsorte:  
Bestell-Nr.: ITO020106

*Ein absolutes Schnäppchen! Zum besten Rosso des Jahrgangs 2005 gekürt – Und alle Weinliebhaber wissen, dass die Jahrgänge 2004 und 2006 VOR den 05ern die größten in der neueren norditalienischen Weinanbaugeschichte sind und somit unser heute präsentierter fabelhafter 06er seinen ungemein beliebten Vorgänger gar noch um einen Wimpernschlag übertrifft!*

*In der betörenden Nase duftig und transparent, geschmeidig und erfrischend mineralisch zugleich: Ein traumhafter, ein fröhlicher Wein, der Leben atmet und Emotionen auslöst, weil er so rein und authentisch, so unverfälscht riecht und schmeckt, dass jedem Brunello-Liebhaber das Herz aufgeht, wenn man ihn im Glas hat. Denn die Qualität dieses fabelhaften Rosso hält bereits locker mit denen vieler hochpreisiger Brunelli mit! Das ist die echte Toskana, das ist ein authentischer Montalcino, das ist ein nobler Seelentröster von entwaffnender Natürlichkeit und Ausstrahlung. Der Rosso 2006 von Baricci ist derart lecker, dass er zu verdunsten scheint, so schnell sind die Gläser geleert! Traumhaft komplex in der Nase mit Anklängen an pralle, reife Schwarzkirschen, Rosenblätter, Nelken und feine Gewürze; und dann: Duftende Veilchen blühen am Wegesrand. Verführerisch gleitet dieser rote Noble über die Zunge, animierend wirken seine feine Säure und eine bemerkenswerte Mineralität im Trunk (beide noch prägnanter als in 2005, eine Demonstration der singulären Qualität eines phantastischen Jahrgangs in der Toskana), die der Transparenz dieses herrlichen Rosso Struktur und Nervigkeit verleihen. Ein wunderbarer Rosso aus einer traumhaft schönen Landschaft, solo genossen oder als perfekter Begleiter herzhafter mediterraner Gerichte.*

*Ein authentisches toskanisches Urgestein, das von seiner wohlthuend altmodischen Stilistik her so schmeckt wie in der guten alten Zeit. Kompromisslos umgesetzte Tradition mit Charisma, Charakter und Authentizität. Montalcino ungekünstelt – originärer kann man das Blut der Toskana nicht genießen!*

