



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 AC· 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

Capezzana, Barco Reale, Carmignano DOC rosso

Region: Toskana
Erzeuger: Tenuta di Capezzana, Carmignano - Toskana
Alkoholgehalt: 13,5 % vol.
Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Canaiolo Nero, Sangiovese
Bestell-Nr.: ITO030107

Der Italienspezialist Jens Priewe feiert im WEINGOURMET den fabelhaften Basisrotwein des Traditionsgutes Tenuta di Capezzana als den „wertigsten Wein seiner Preisklasse“! Lassen Sie sich das einmalige Preis-Genussverhältnis dieses authentischen Charakterweins auf keinen Fall entgehen.

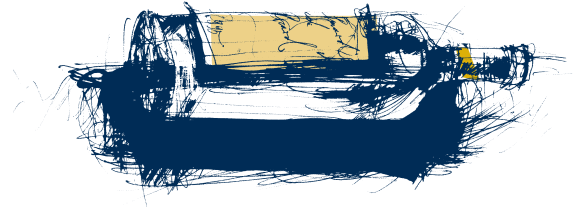
Welch fabelhafter Einstiegswein in die magische Welt der großen Rotweine eines der traditionsreichsten Güter nicht nur der Toskana, sondern ganz Italiens. „Barco Reale“ ist qualitativ gesehen weit mehr als nur der kleine Bruder des legendären Carmignano von Capezzana: Er ist vielmehr ein ungemein würziger, charakturvoller, unverfälschter Terroirwein aus der autochthonen Rebsorte Sangiovese sowie jeweils 10% Cabernet Sauvignon und Canaiolo. Er ist überdies in puncto Preis-Genuss nicht nur in der Toskana, sondern auf dem gesamten italienischen Stiefel unschlagbar! Seine exorbitante Qualität, seine ungemein feine, zartwürzige Frucht, seine fabelhaft weichen, seidenden Tannine schmecken nach weit mehr, als sie kosten und heben ihn meilenweit aus der Masse belangloser Allerweltsweine heraus. Doch lassen Sie mich bitte hierzu angesichts meiner ungezügelter Begeisterung eine neutrale Stimme zitieren:

Im WEINGOURMET 1/2007 recherchiert der bekannte Italienspezialist Jens Priewe über „feine Findlinge jenseits der Supertuscans“ und notiert: „Viel Geld ausgeben für große Namen – das kann jeder“ Und dann präsentiert er seine 50 Tropfen unfassende „Trefferliste mit Weinen, bei denen eines sicher ist: Mensch und Portemonnaie werden angenehm überrascht.“ Und in diesen „Insider-Tipps unter 20 Euro“ bewertet er unseren heute präsentierten 2005er „Barco Reale“ als „Appetitmacher für den formidablen Carmignano“ und urteilt begeistert: „Anders als die Meere belangloser Sangiovese-Weine, die aus den Hügeln um Empoli und Pisa kommen, hat diese Cuvée ein Gesicht: ausdrucksvoll, heiter, fein gezeichnet. Für mich der wertigste Wein dieser Preisklasse!“ Mehr braucht es zu diesem fabelhaften Toskaner kaum zu sagen: Sein wohl weltweit unübertreffliches Preis-Genuss-Verhältnis, zu Recht von Jens Priewe präzise herausgestellt, macht diesen Schmeichler der Sinne zu einem absoluten Muss für alle Italienliebhaber. Dieser authentische, herrlich filigrane Basiswein eines weltberühmten Traditionsgutes mit seinem zartherben Nachhall ist wie kaum ein zweiter toskanischer Edelwein Schluck für Schluck eine vinologische Liebeserklärung an das traditionelle, in großer handwerklicher Tradition arbeitende Chianti, an die heimische Sangiovese-Traube, an eine verzaubernde Landschaft, an echte Winzer und das



Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel · Alfred-Nobel-Allee 28 · 66793 Saarwellingen
Telefon 068 38 / 9 7950-0 · Fax 068 38 / 9 79 50-30
info@pinard.de

PINARD *de* PICARD®



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

unvergleichliche Licht einer einzigartig schönen, heiteren Kulturlandschaft. Geniale Genuss-Qualität zum Zurücklehnen, Träumen und Entspannen.

PS: Bei so vielen Weinen, die zu degustieren ich während meiner ausgedehnten Verkostungsreisen die Mühen und bisweilen große Freude habe, gehört dieses unverfälschte Weinunikat zu den unvergesslichen Erinnerungen, nach deren Genuss man sich stets zurücksehnt, im Bewusstsein, dass eine solch traumhafte, unverfälschte Qualität zu den großen Glücksmomenten zählt. Jens Priewe hat ins Schwarze getroffen. Zu seinem so fairen Preis ist dieser urwüchsige Wein an der Grenze zur Spitzenklasse wahrscheinlich konkurrenzlos. Salute!