

## Baricci, Rosso di Montalcino

Region	Toskana
Erzeuger	Baricci - Montalcino
Alkoholgehalt	14 % vol.
Rebsorte(n)	Sangiovese
Bestell-Nr.	IT0020112

### Restposten - Sie sparen 25%!

Genau so beliebt wie der legendäre Brunello ist sein „kleiner“ Bruder, ein wunderbares Schnäppchen aus der Toskana, der erstmals 2005 zum schönsten Rosso des Jahrgangs gekürt wurde! Im Jahrgang 2009 wurde dieser betörende Schmeichler der Sinne im Finale des italienischen „Oscar del Vino 2012“ gar zu den 3 Siegern in der Kategorie „bestes Preis-Qualitäts-Verhältnis“ gewertet! Und dann wird in einem großen Tasting von Weinen mit zwei Jahren Flaschenreife der 2009er von der Vereinigung der italienischen Sommelierunion mit dem Preis für das beste Preis-Qualitäts-Verhältnis in ganz Italien ausgezeichnet. Herzlichen Glückwunsch nach Montalcino! Alle Trauben, welche diesen herausragenden Rosso aus Montalcino bilden, wachsen ausschließlich, wie sein großer Bruder, auf dem großen Brunello-Terroir, nämlich auf der einzigen Cru Lage der Appellation in Montosoli, einem mit einem einzigartigen Mikroklima gesegneten Stückchen Erde. Kein Wunder, dass dieser Rosso die Qualität hat, wie bei vielen anderen Produzenten der Prestige-Brunello! Welch betörende Nase, feinduftig und transparent, geschmeidig und erfrischend mineralisch zugleich: Ein verzaubernder, 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 er ihn im Glas hat. Denn die Qualität dieses fabelhaften Rosso hält bereits locker mit derjenigen 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 2012 von Baricci ist derart lecker und traumhaft frisch im Glase, dass er zu verdunsten scheint, so schnell sind stets die Gläser geleert! Ein authentisches toskanisches Urgestein, das von seiner wohltuend 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 trinken!

Trinkempfehlung: Zu genießen ab sofort bis ca. 2020.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

Pinard de Picard GmbH & Co. KG  
 Campus Nobel  
 Alfred-Nobel-Allee 28  
 66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0  
 Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: [info@pinard.de](mailto:info@pinard.de)

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,  
 persönlich haftende Gesellschafterin:  
 Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,  
 HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:  
 Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG  
 IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00  
 Swift/ BIC: DEUTDEDB595

Kreissparkasse Saarlouis  
 IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45  
 Swift/BIC: KRSAD555

USt-IdNr.: DE 811881107  
 Biozertifiziert: DE-ÖKO-003