

Baricci, Brunello di Montalcino, rosso

Region	Toskana
Erzeuger	Baricci - Montalcino
Alkoholgehalt	14,5 % vol.
Rebsorte(n)	Sangiovese
Bestell-Nr.	IT0020210

Brandaktuell: 3 Gläser im Gambero Rosso 2015!

Die langlebigen aristokratischen Brunelli von Baricci brillieren als urwüchsige unverwechselbare Sangiovese-Unikate mit Herz und Seele. Es sind Jahrgang für Jahrgang urtraditionelle Weine, die durch feinste, reife Beerenfrucht (in 2010 saftige rote und auch blaue Früchte, wie z.B. pralle Kirschen und reife Erdbeeren, auch Cassis), dazu Anklänge an noble Gewürze wie Muskatnuss und rosa Pfeffer und rauchige Noten von würzigem Tabak sowie welke Rosen und frische Veilchen begeistern. Sie besitzen eine unvergleichliche Eleganz bei gleichzeitig enormer Kraft und ein langes Finale und tragen durch diesen singulären Stil den Ruhm und den Mythos eines großen Brunello in die ganze Welt hinaus. Und 2010 ist einzigartig: Darf ich nochmals zitieren: „Brunello 2010 ist ein Jahrhundertjahrgang, ...der die Gesetze aufhebt. Für Montalcino beginnt eine neue Ära: Der Jahrgang 2010 verleiht dem Brunello ein Gleichgewicht, dass es nie gegeben hat. Zwischen Frucht und Mineralien. Zwischen junger Trinkreife und hoher Lagerfähigkeit.“ (SZ) „Das ist der beste jemals produzierte Brunello-Jahrgang!“, schwärmt James Suckling. Und für unseren Traditionalisten Baricci ist sein 10er Brunello bei aller inneren Dichte und samtigen Fülle wegen seiner wohl zuvor so noch nie erreichten Eleganz und Frische ein Antipodenwein zu den nur allzu vielen „dicken“, marmeladigen Wuchtbrummen und zu den austauschbaren Weltweinen im technisch gestylten Einheitslook, die leider viel zu häufig seit über einem Jahrzehnt in Italien, gerade auch in der Toskana, vinifiziert werden. Liebhaber eines „altmodischen“, handwerklichen Weinstils werden



begeistert sein: Die Zeit scheint still zu stehen. Oder gar zurückgedreht. In eine Epoche, als die Begriffe ‚winemaking‘ oder ‚Atomisierung‘ von Weinen und ‚labortechnische Wiederausarbeitung‘ unbekannt waren und handwerkliches Ethos eines visionären Wein„bauern“ allein die Qualität und Größe eines Weines bestimmte. Dieser Archetypus eines einzigartig feinsinnigen Brunello besitzt jedenfalls in 2010 eine die Maßstäbe definierende balancierte Textur und Präzision. Diese betörend duftige und zugleich wilde aromatische Transparenz, gepaart mit Kraft und Würze sowie balsamisch reifer Süße, machen Nello Bariccis unmodisch-urwüchsigen Brunello einmalig und in einer Blindprobe leicht identifizierbar. Denn ganz anders als die nur allzu vielen barocken Konzentrationsmonster „schleicht“ sich dieser Wein eher leise in alle Sinne und betört durch burgundische Finesse und Eleganz. Auch im Mund setzt sich diese feine Klarheit des Weines betörend fort und bleibt noch minutenlang am Gaumen haften, wenn das Glas schon lange geleert ist. Dies ist burgundische Noblesse in himmlischer Harmonie, Montalcino ungekünstelt, Landschaft von großem Reiz und herber Schönheit. Wie der Wein – authentischer kann man einen Brunello auf der Flasche nicht erleben! Vergleichen Sie doch bitte einmal Qualität und Preis dieses edlen Weines mit dem der anderen hoch gerühmten Montalciner oder irgendeinem sonstigen Weltklassewein aus Italien: Er macht schlichtweg Staunen! Selbst in den Prestigeregionen der Weinwelt gibt es sie also noch, selten zwar, aber bisweilen kann man sie finden – Fabelqualitäten zu werten Preisen, wie dieser authentische Heimatwein voller Noblesse, Charakter und Originalität! Mein Fernweh nach Montalcino entflammt jedenfalls stets aufs Neue, wenn ich ihn zu Hause verkostete: Ein Brunello, der nach nichts außer Brunello schmeckt! Dieser urige Montalcino ist wegen seiner feinen, schmelzigen, delikaten Tannine ab Frühjahr 2016 mit großer Trinkfreude zu genießen, Höhepunkt ca. 2018 bis 2030+. PS I: In MERUM urteilte Andreas März nach einer umfassenden Verkostung (170 Brunelli wurden degustiert) bereits vor drei Jahren begeistert: „Brunello di Montalcino ist der klassische Grand Cru der Toskana! Ein einzigartiger Wein, wenn es auch weniger begeisternde Brunello gibt, als es für eine der höchst bewerteten Appellationen der Welt wünschbar wäre.“ Und dann adelt er ganze DREI Pretiosen „aus einem geradezu unübersichtlichen Angebot von verschiedenen Etiketten“ (und teilweise dramatisch teureren Prestigewäxchen) mit der höchsten Bewertung. Darunter unseren Ur-Brunello von Baricci! PS II: Im Übrigen kommentiert März seine Verkostung mit sympathisch offenen Worten, die ich Ihnen ebenfalls nicht vorenthalten möchte: „Bei unseren Bewertungen zählt für uns neben Vielschichtigkeit und Komplexität vor allem die Eleganz. Größe ist für mich nicht ein Synonym für schwarzes Rubin, überreife Konzentration, für Tanninstruktur, sondern für Feinheit, für Eleganz, für Tiefe und Nachklang. Ich möchte Wein trinken, genießen, in seinem Nachhall schwelgen. Er soll mich für einen Moment alles vergessen machen, mich schweben lassen. ... Sie finden den kompletten Text auf unserer Web-Site (siehe QR Code).

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	18 mg/l
Restzucker	1,5 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	95 mg/l
Gesamtsäure	5,3 g/l	Analysedatum	23.07.2014