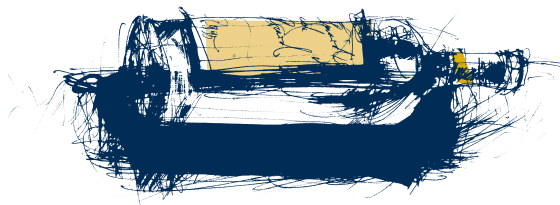


HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:  
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594  
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110  
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70  
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595  
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110  
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD55



## **Altesino, „Montosoli” Brunello di Montalcino, rosso**

Region: Toskana  
Erzeuger: Altesino – Montalcino  
Alkoholgehalt: 14,5 % vol.  
Rebsorte: Sangiovese  
Bestell-Nr.: ITO080510

**Höchstbewertung Brunello 2010 im WINESPECTATOR: 98 Punkte, Hot Spot!**

*Montosoli 2010: Die Essenz des Brunello, das Blut der Toskana!*

Die Traumlage Montosoli ist der EINZIGE CRU in ganz Montalcino, berühmt seit dem Mittelalter wegen der legendären Frische und Komplexität der hier produzierten Weltklasse-Brunelli! Diese legendäre, über 450 m hoch im Norden der Appellation gelegene Einzellage ist das Herzstück von Montalcino, in der kühle Nachtwinde für eine langsame und komplexe Ausreifung der lockerbeerigen Träubchen sorgen und eine völlig ungewöhnliche Frische in den fertigen Wein transmittieren. Außerdem unterstützt eine sanfte Brise an den Sommerabenden den langsamen Reifeprozess der Trauben, die bis weit in den Herbst ausreifen und so ganz feine, komplexe Fruchtaromen herausbilden können. Der ‚Montosoli‘ ist ein moderner Klassiker, der in einem Ausnahmejahrgang wie 2010 vielleicht das beste ist, was die Toskana an Sangioveseweinen hervorbringt. Dieser langlebige, aristokratische Brunello brilliert als authentisches Sangiovese-Unikat mit Herz und Seele. Das dem Glas entsteigende Parfum verwöhnt auch die anspruchvollste Genießernase: Feinste, reife Beerenfrucht (saftige pralle Kirschen, Erdbeeren, auch Cassis), Veilchen, Pfingstrosen, schwarze Oliven, dazu Anklänge an wild wachsende Kräuter, die dampfende toskanische Erde nach einem Sommerregen und rauchige, mineralische Noten. Am Gaumen besitzt dieser Weingigant unvergleichliche Eleganz bei gleichzeitig enormer Kraft, ein langes, seidenes Finale und trägt durch diesen singulären Stil den Ruhm und den Mythos eines großen Brunello in die ganze Welt hinaus.

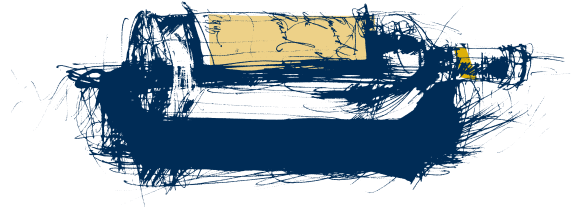


2010 ist in Montalcino wahrlich einzigartig: Darf ich nochmals zitieren: „Brunello 2010 ist ein Jahrhundertjahrgang, ...der die Gesetze aufhebt. Für Montalcino beginnt eine neue Ära: Der Jahrgang 2010 verleiht dem Brunello ein Gleichgewicht, das es nie gegeben hat. Zwischen Frucht und Mineralien. Zwischen junger Trinkreife und hoher Lagerfähigkeit.“ (SZ) „Das ist der beste jemals produzierte Brunello-Jahrgang!“, schwärmt James Suckling. Und dieser Archetypus eines einzigartig feinsinnigen, trinkanimierend frischen Brunello im moderat modernen Stil 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: Dies ist burgundische Noblesse in himmlischer Harmonie,

**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  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

*Montalcino ungekünstelt, Landschaft von großem Reiz und herber Schönheit. Originärer kann man das Blut der Toskana nicht trinken.*

*Dieser urige Referenzwein seiner Region ist wegen seiner feinen, schmelzigen, delikaten Tannine ab Frühjahr 2016 mit großer Trinkfreude zu genießen, Höhepunkt ca. 2018 bis 2030+. Bei der exzeptionellen Qualität, dem Mythos dieser Wein-Legende und der weltweit extrem starken Nachfrage nach diesem Edel-Brunello empfehlen wir Ihnen, ganz schnell zuzugreifen! Salute.*

*Und was meint Parker dazu? „Altesino has reached a new level of excellence in 2010!“ Recht hat der Kerl!*