

„Nello“ Brunello di Montalcino Riserva, rosso

Region	Toskana
Erzeuger	Baricci - Montalcino
Alkoholgehalt	14,5 % vol.
Rebsorte(n)	Sangiovese
Bestell-Nr.	ITO020310

Ein Herzblut-Heimatwein mit Seele!

Der Brunello Riserva 2010 von Baricci bildet ein einzigartiges Terroir in Montalcino ab: „Nonno Nello haben wir alles zu verdanken. Als er 1955 sein Halbpächterdasein hinter sich ließ und selbstständiger Winzer wurde, kaufte er den Hof Colombaio di Montosoli nicht aus purem Zufall, sondern weil es schon damals hieß, der beste Wein werde hier erzeugt. Der Montosoli-Hügel gilt als inoffizieller Grand Cru Montalcinos“, erzählt Enkel Francesco voller Stolz. Liebe Kunden: Dieser geniale Brunello Riserva von Baricci verkörpert genau die Stilistik eines Weines aus Montalcino, den Liebhaber unverwechselbarer, authentisch-traditioneller Weinstile lieben. Ein Herzblut-Heimatwein mit Seele, unkopierbar auf der Welt, eines der immer seltener werdenden großen Weinoriginalen. Für unsere sympathische Traditionalisten-Familie Baricci ist ihr Brunello in allen Jahrgängen bei aller inneren Dichte und samtene Fülle 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 zwei Jahrzehnten 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 Wiederaussetzung“ unbekannt waren und handwerkliches Ethos eines visionären Wein„bauern“ allein die Qualität und Größe eines Weines bestimmte. Dieser Archetypus eines einzigartig



feinsinnigen Brunello besitzt im Jahrhundertjahrgang 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. Das sind Tannine vom feinsten, so seiden, dass sie mühelos mit großen Lagen aus dem Burgund konkurrieren können. Dies ist daher zweifellos burgundische Noblesse in himmlischer Harmonie, Montalcino ungekünstelt, Landschaft von großem Reiz und herber Schönheit. Wie der Wein – authentischer kann man einen Brunello aus der Flasche nicht erleben! Tino Seiwert: „Baricci Riserva 2010: Ein authentischer 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!“

Trinkempfehlung: Zu genießen ab 2018, Höhepunkt 2020 - 2035+

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	21 mg/l
Restzucker	5,4 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	95 mg/l
Gesamtsäure	0,6 g/l	Analysedatum	23.07.2014

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

<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: DEUTDE33HAN33

Kreissparkasse Saarlouis
 IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
 Swift/BIC: KRSAD333

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