

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

Brunello di Montalcino „40th Harvest“, rosso

Region: Toskana
Erzeuger: Altesino – Montalcino
Alkoholgehalt: 14,5 % vol.
Rebsorte: Sangiovese
Bestell-Nr.: ITO080412

96 Punkte! – WineSpectator und Platz 1 in der Bestenliste (über 100 Weine wurden verkostet!)

Schon im Jahrgang 2009 Auszeichnung von der WEINWELT als der „beste Rotwein Italiens“! Dann 2010: ein Bilderbuchwein.

Und jetzt kommt 2012! Mit Traumbewertungen, 96 Punkten im WINESPECTATOR Insider, „Hot Wine“ und Kaufempfehlung!

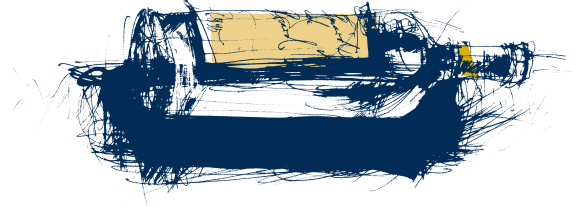


Für Altesino ist 2012 nicht nur wegen der herausragenden Qualität ein besonderer Jahrgang, es ist gleichzeitig auch der 40. Jahrgang, der auf dem Weingut vinifiziert wird. Tradition und Geschichte, die man schmeckt. Und wie! Hier steht ein Sangiovese im Glas, der anders schmecken kann, besser aber wohl kaum! Montalcino unverfälscht und ungeschminkt, nobel im Duft und burgundisch anmutend in der Textur.

In der Nase ein bezaubernder Hauch von Veilchen, dunklen, saftigen Kirschen, schwarzen Johannisbeeren, etwas Dörrobst, Tabak, Schokolade und betörenden Gewürzen. Die Zunge jubiliert ob der Saftigkeit der Frucht, die sie lustvoll liebkost und der erfrischenden Säurestruktur, die zum fröhlichen Gelage animiert, eine wunderbare Melange von Cassis, schwarzen Kirschen, frischen Pflaumen aber auch Lakritz, erdige Noten und edles Leder. Das ist wahrlich ein handwerkliches Meisterwerk mit reifen, cremigen Tanninen, das wohlige Emotionen auslöst. Seine seidige, geschmeidige Fülle, die zart-herben Anklänge an die duftende Erde der toskanischen Hügellandschaft nach einem zarten sommerlichen Landregen und seine animierende Frische machen einfach Lust. Lust auf Leben und Genuss. Und immer wieder dieses Veilchenaroma: Welch duftiger Wein aus einer traumhaften Landschaft, ein originärer Brunello, wie er authentischer wohl kaum schmecken kann. Für unseren persönlichen Geschmack einer der schönsten Rotweine, die wir in diesem Frühjahr verkosten durfte: Noblesse oblige! Welch traumhafte Eleganz und Feinheit. Dieser verführerisch schöne Brunello von Altesino mundet bereits jetzt ausgezeichnet (insbesondere nach 2-3 stündiger Öffnung) und ist eine ausdrückliche Demonstration für die weinrechtliche Vorgabe, dass ein Brunello frühestens 5 Jahre nach der Ernte in den Handel gebracht werden darf. Wo sonst bekommt der genussfreudige Kunde bei hochwertigen Gewächsen unmittelbar nach dem Kauf einen trinkreifen Tropfen geboten? Seltenst. Aber dieser italienische Spitzenwein bereitet mit seinen butterweichen

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

Tanninen ab sofort höchsten Genuss. Wahrlich: Ein Bilderbuch- Brunello. Hedonismus pur!