

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: DEUTDE33 33030
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD333 33030



„Il Nocio“ *Vino Nobile di Montepulciano DOCG rosso*

Region: *Toscana*
Erzeuger: *Boscarelli - Toscana*
Alkoholgehalt: *14,5 % vol.*
Rebsorte: *Prugnolo*
Bestell-Nr.: *ITO110715*

Einzellagen-Nobile mit Grand-Cru-Anmutung!

*Es lohnt sich zum *Vino Nobile* zu greifen! Der Wine-Enthusiast schreibt über die Revolution des *Nobile di Montepulciano*: „Wenn Sie diese Weine in letzter Zeit nicht probiert haben, verpassen Sie die Rückkehr eines italienischen Klassikers.“ Und weiter wird angemerkt: „Die letzten Jahrgänge haben einen konstanten Anstieg von geschliffeneren, terroirgetriebenen Weinen mit Alterungspotenzial und Herkunft hervorgebracht. Und das Beste daran? Mit wenigen Ausnahmen kostet *Vino Nobile* viel weniger als andere toskanische Weine ähnlicher Qualität.“*



*Mit dem ‚Il Nocio‘ steht hier die Krönung der wieder so interessant gewordenen Region vor uns. Es ist ein *Vino Nobile* aus Einzellage (100% Sangiovese). Er zeigt eindrucksvoll den großen Charakter der Sangiovesetraube und darf getrost als Grand Cru bezeichnet werden. Das Weingut ist seit 1988 im Besitz dieser einzigartigen Lage, die lediglich rund 4 Hektar umfasst und sich aus drei unterschiedlichen Bodentypen zusammensetzt, die für eine perfekte Balance im fertigen Wein sorgen: die Trauben von den sandigen Partien sorgen für Leichtigkeit und Eleganz, die von den lehmhaltigeren Partien liefern Farbextrakt und Gerbstoffe und die Trauben von den typischen roten Böden der Toscana steuern die klassischen Sangiovesemerkmale bei, Frucht und Säure. Boscarelli lässt den *Il Nocio* stets ein volles Jahr in der Flasche reifen, bevor er den Keller verlassen darf. Ein Referenzwein der Toscana – ein mythischer Name aus einer der magischen Kulturlandschaften der Welt verzaubert mit Authentizität und Noblesse! Hiervon gibt es jedes Jahr leider nur wenige, zu wenige Flaschen.*

*2015 verkörpert einen großen *Nobile*, der Potenzial für eine überdurchschnittliche Reifedauer aufweist. Und mal wieder ist es die Lage, welche dem Wein seine Exzellenz verleiht, die andernorts so nicht hervorgebracht werden kann. Aufgrund der überwiegenden Ausrichtung des Weinbergs nach Norden und Osten, in der Toscana ein großer Vorteil (erinnern Sie sich nur an die Lage des Brunello-Crus von Baricci!), ist der Wein frei von hitzigen Noten, verblüfft viel mehr mit einer satten, aber kühlen Frucht. 2015 ist ein geschmeidiger, finessenreicher „Il Nocio“. Er duftet nach Maulbeeren, dunkler Schokolade und bestem Balsamico. Am Gaumen packt er dann zu, mit feinstem hochpoliertem Tannin und einer saftigen dunklen Frucht und einer würzig, fast deftigen*

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

Art, die wir so noch nicht erlebt haben. Enorm anregend, faszinierend und vielschichtig. Für uns wohl einer der allerbesten ‚Il Nocio‘, die wir in den vergangenen zehn Jahren probiert haben.