

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 AC · 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



Rosso di Montalcino

Region: Toskana
Erzeuger: Azienda Agricola Nello Baricci – Montalcino
Alkoholgehalt: 14,0 % vol.
Rebsorte: Sangiovese
Bestell-Nr.: ITO020116

Unser Bestseller seit über einem Jahrzehnt: Baricci, Rosso di Montalcino!

Liebe Kunden: Auf unserem Familienweingut Baricci wird seit der Gründung der Domaine in 1954 nach den Prinzipien von „slow wine“ gearbeitet: Schon Großvater Nello, einer der ersten Vollzeitwinzer in Montalcino, arbeitete im Weinberg rein biologisch und legte die Grundlage für die These, dass Baricci wohl stilistisch als das traditionellste Weingut dieses malerisch gelegenen, traumhaft schönen Fleckchens Montalcino gelten darf. Niemals machte man törichte Moden mit. Ende der 90er wurden dann unsere „Trotzköpfe“ aus Montalcino ein wenig belächelt von der einheimischen „Konkurrenz“, weil man nicht auf der Welle der barriquegeschwängerten, opulenten Marmeladenweine mitgeschwommen ist. Die gleichen Winzer, deren Söhne heute leise am Weingut anklopfen, um nachzufragen, wie man denn eigentlich handwerklich arbeiten muss, um solch feine, elegante, traditionelle, zeitlose Weine produzieren zu können. Der Kunde verweigert sich offenbar immer mehr den holzigen Biberweinen. *Tempi passati!* Der wunderbare 2016er Rosso di Montalcino leuchtet mit zart durchsichtigem Purpurrot im Glas. Nichts an seiner Farbe deutet seinen Tiefgang an oder scheint zunächst zu beeindrucken. Im Bouquet zeigt sich dann die ganze Grandezza dieses Weins. Zuerst sind da pfeffrige Noten, weißer Pfeffer allen voran, dann zarte Erdbeeren und getrocknetes Fleisch. All das mit einem Hauch balsamischer Noten ummantelt. Allein schon die Nase verströmt unverkennbar den betörenden Duft der Toskana. Was uns am 2016er Jahrgang so beeindruckt ist vor allem seine Präzision und Frische. Da ist dieses weiche, schmeichlerische Tannin, die füllig rotfruchtige Komponente, Erdbeere, Herzkirsche und ein Hauch Kräuter. Was viele Weine dieser Kategorie oft haben ist eine mürbe und reife, ja spröde Komponente. Doch hier fließt der Rosso di Montalcino animierend über den Gaumen und verströmt die pure Eleganz hellroter Früchte, die ihm auch im Ausklang unglaubliche Frische geben und ihn in ganz andere Preisklassen einordnen lassen. Und dann sieht man das Preisschild und erstaut! Kein Wunder: Alle Trauben, welche die Grundlage für diesen herausragenden Rosso aus Montalcino bilden, wachsen ausschließlich, genau wie sein großer Bruder, auf dem wohl besten Brunello-Terroir, der einzigen Cru-Lage der Appellation in Montosoli, einem mit einem einzigartigen Mikroklima gesegneten Stückchen Erde. Klar, dass dieser vollmundige, lasziv erotische Rosso die gleiche Qualität besitzt, wie bei manchen anderen Produzenten der Prestige-Brunello! Ein authentisches toskanisches Urgestein, das von seiner wohltuend



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

altmodischen, bei aller Cremigkeit und Fülle des Jahrgangs dennoch kühlen Stilistik her so schmeckt wie in der guten alten Zeit. Kompromisslos umgesetzte Tradition mit Charisma, Charakter und Authentizität. Montalcino ungekünstelt – originärer kann man das Blut der Toskana nicht trinken!