



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

## ***Brunello di Montalcino, rosso***

Region: Toskana  
Erzeuger: Altesino – Montalcino  
Alkoholgehalt: 14,0 % vol.  
Rebsorte: Sangiovese  
Bestell-Nr.: ITO080413

*„Ich hatte Schwierigkeiten, mein Glas nicht auf einmal auszutrinken.“ Galloni (VINOUS)  
Oh là là, oder wie sagt man das auf Italienisch? Was für ein betörender Duft steigt uns da  
die Nase hoch. Tabak, Kirsche in Schokolade gehüllt und Pflaume. Ein wenig Laub und  
feuchte Erde. Ist denn schon Herbst? Im Mund ein Traum von Frucht und Würze, ein  
Kammerspiel von Sauerkirsche und von Tabak. Die Zunge eingehüllt in einen Saft, der  
seidig, kühl und kraftvoll ist. Pflaumen trauen sich hervor, wir spüren die Kraft des  
köstlichen Trunkes und wundern uns, wie fein der Wein dennoch ist. Keinen Millimeter  
breit, nur auf die Zungenmitte konzentriert und straff im Auftritt. Der hohe Puls sorgt für  
Beschleunigung, der Tropfen fließt rasant durchs Zentrum, am Gaumen bleibt bestenfalls  
eine Ahnung, wie sich Kaschmir anfühlen könnte. Im Abgang machen sich erdige Noten  
(Moos?) bemerkbar, feuchter Wald nach einem Sommerregen, untermalt mit reifen  
Kirschen. Dieser Brunello di Montalcino macht seinem Namen alle Ehre, glänzt mit  
Charakter und Profil, ist frisch, enorm zugänglich und belebend. Ein Wein, der gerne  
etwas Luft bekommt und sich im Gegenzug von seiner schönsten Seite zeigt. Ideal zu  
Wildgerichten, zum feudalen Braten oder einfach in den richtigen Momenten als Solist  
genossen. Seit Jahren für uns eine Bank in Sachen Qualität. Einer unserer persönlichen  
Lieblings-Brunello und im exzellenten Jahrgang 2013 so authentisch und typisch, wie es  
heiße Jahre niemals abbilden könnten. Hier schmeckt man das große Terroir heraus. Kein  
Wunder vergibt der WINESPECTATOR daher dieses Jahr satte 95 Punkte!*

