



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: 14,5 % vol.
Rebsorte: Sangiovese
Bestell-Nr.: ITO020117

„Die aktuellen 2016er und 2017er Jahrgänge der Rosso di Montalcino sind nicht zu verachten.“ – Monica Larner (Parker)

Liebe Kunden:

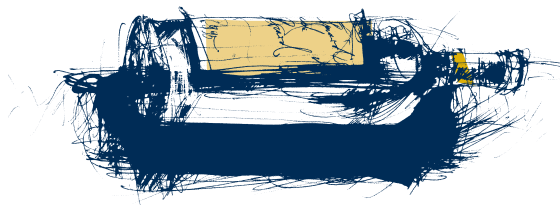
Es gibt einfach gewisse Grundsätze, die man einhalten muss. Der erste Ferrari muss immer im strahlenden rosso corsa glänzen. Der rote Lack gehört zur Identität des legendären Sportwagenherstellers aus Maranello. Und wer seinen ersten Rosso di Montalcino trinkt, der greift zum Pflichtprogramm bei Baricci. Leider können wir über die Farbe des ersten Ferraris nur philosophieren. Aber eine Kiste Baricci geht immer!. :-)

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!

Genau deshalb lieben wir Bariccis Rosso di Montalcino so sehr. Er verkörpert die wahre Seele dieses Weins, versinnbildlicht die Herkunft, ist eine Verschmelzung aus Tradition, Mentalität und Pioniergeist. Ein wahrer Klassiker! Und es scheint, als ob nach dem sensationellen 2016er Jahrgang nun mit 2017 eine perfekte Stabübergabe gelungen ist. So berichtet Monica Larner, Parkers Italien-Expertin, stolz: „Die aktuellen 2016er und 2017er Jahrgänge des Rosso di Montalcino sind nicht zu verachten.“ Das ist tief gestapelt!

Der frisch eingetroffene 2017er Rosso di Montalcino leuchtet mit kräftigem, aber durchsichtigem Rubinrot im Glas. Nichts an seiner Farbe deutet seinen Tiefgang an oder





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

scheint zunächst zu beeindrucken. Im Bouquet zeigt sich dann die ganze Grandezza dieses Weins. Intensiver Duft von Kirschkernen und Herzkirschen breitet sich hier aus. Darum gewoben ein Schleier von Brennessel, Schwarztee und mit zunehmender Belüftung auch Süssholz und getrocknetes Fleisch. All das mit einem Hauch balsamischer Noten ummantelt. Allein schon die Nase verströmt unverkennbar den betörenden Duft der Toskana. Und 2017 hat enormen Charme! Nicht in Form von verführerischer und schmeichelnder Aromatik. Nein, der Wein zeigt authentische Ecken und Kanten. Die Tannine sind fein, haben aber auch noch Biss und erzeugen so eine angenehme, leicht fleischige Struktur auf dem Gaumen. Dieser Wein schmeckt einfach nach Italiens Klassiker. Die warme und angenehme rotfruchtige Aromatik nach Erdbeere, Herzkirsche und einem 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 erstaunt!

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 wohlthuend 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!