

Brunello di Montalcino, rosso

Region	Toskana
Erzeuger	Baricci - Montalcino
Alkoholgehalt	14 % vol.
Rebsorte(n)	Sangiovese
Bestell-Nr.	IT0020214

„Bester Brunello des Jahrgangs!“ WINEENTHUSIAST

„Bester Brunello des Jahres!“ VINOUS Letztes Jahr wertete Jancis Robinson Bariccis Brunello di Montalcino als zweitbesten des Jahrgangs 2013! Kein Wunder, dass wir uns voller Spannung auf den Nachfolger gefreut. Und 2014 trennte die Spreu vom Weizen wie wenige Jahrgänge der letzten Zeit. Denn er war herausfordernd. Doch Montalcinos Spitzenwinzer greifen auf eine einmalige Erfahrung zurück, die den Verlauf eines Weinjahrs mit großer Aufmerksamkeit verfolgt und wohlbedachte Entscheidungen trifft. So schreibt Parker im Jahrgangsbericht: „Die Winzer von Montalcino gehören zu den besten Italiens. Sie verfügen über das nötige know-how, um die Herausforderungen eines Jahrgangs wie 2014 zu meistern.“ Bei Baricci hatte dies zur Folge, dass sich Federico und Francesco, die beiden Enkel und Erben Nellos, auf eine rigorose Selektion im Weinberg entschieden. Weniger Menge, dafür nur kerngesundes und exzellentes Traubenmaterial. Dies ist übrigens eines der Schlüsselmerkmale, welche gute Winzer von den allerbesten trennt. Letztere können auf Mengen verzichten, zugunsten der bestmöglichen Qualität des Jahrgangs. Die langlebigen aristokratischen Brunelli von Baricci brillieren als urwüchsige unverwechselbare Sangiovese- Unikate mit Herz und Seele. Es sind Jahrgang für Jahrgang urtraditionelle Weine, die durch feinste, reife Beerenfrucht sowie Anklänge an noble Gewürze und rauchige Noten sowie himmlisch duftende Rosen und frische Veilchen begeistern. Sie besitzen eine unvergleichliche Eleganz bei gleichzeitig enormer Kraft



und ein langes Finale und tragen durch diesen singulären Stil den Ruhm und den Mythos eines großen Brunello in die ganze Welt hinaus. Und für unseren Traditionalisten Baricci ist sein Brunello bei aller inneren Dichte und samtigen Fülle wegen seiner wohl zuvor so noch nie erreichten Eleganz und Frische ein Antipodenwein zu den nur allzu vielen „dicken“, marmeladigen Wuchtrummen und zu den austauschbaren Weltweinen im technisch gestylten Einheitslook, die leider viel zu häufig seit weit über einem Jahrzehnt in Italien, gerade auch in der Toskana, vinifiziert werden. Liebhaber eines „altmodischen“, handwerklichen Weinstils werden begeistert sein: Die Zeit scheint still zu stehen. Oder gar zurückgedreht. In eine Epoche, als die Begriffe ‚winemaking‘ und „labortechnische Wiederzusammensetzung“ unbekannt waren und handwerkliches Ethos eines visionären Wein„bauern“ allein die Qualität und Größe eines Weines bestimmte. Der Jahrgang 2014 zeigt sich als enorm zugänglich und wird besonders in der Jugend enorme Freude bereiten. Es gibt Jahrgänge wie 2015, die vor Kraft und Konzentration strotzen, allerdings oft viele Jahre benötigen, um das von Journalisten bewertete hohe Potenzial auch zu offenbaren. Und es gibt Jahrgänge wie 2014, die es nur bedingt nötig machen, Weine über 10, 20 und 30 Jahre zu beobachten und zu warten, da sie nach Freigabe ihre perfekte Balance bereits besitzen. Mineralisch, präzise und kühl zeigt sich Bariccis aktueller Brunello di Montalcino. Er liegt kirschrot im Glas, dabei fein transparent, sodass man gar noch die Zeitung darunter lesen könnte. Überextraktion? Ein unbekanntes Wort bei den Buffi-Brüdern. Feine Eukalyptusnoten, süßlich konzentrierte Amarenakirsche und Johannisbeeren duften hier aus dem Glas. Eine betörend duftige und zugleich wilde aromatische Transparenz, gepaart mit Kraft und Würze sowie balsamisch reifer Süße, machen Bariccis unmodisch- urwüchsigen Brunello einmalig und in einer Blindprobe leicht identifizierbar. Ein mittelkräftiger, in sich ruhender Brunello, der eine weiche Frucht besitzt und nichts Mürbes oder gar Sperriges an sich hat, er gleitet vielmehr seidig über die Zunge dahin. Denn ganz anders als die nur allzu vielen barocken Konzentrationsmonster „schleicht“ sich dieser Wein eher leise in alle Sinne und betört durch burgundische Finesse und Eleganz. Die Tannine sind vom Feinsten, seidig und nur zart strukturierend. Ein nobler Brunello mit frischer Frucht in Form von süßen Kirschen, schwarzen Johannisbeeren und etwas Granatapfel. Authentischer kann man einen Brunello aus der Flasche nicht erleben! Vergleichen Sie doch bitte einmal Qualität und Preis dieses edlen Weines mit dem der anderen hoch gerühmten Montalciner oder irgendeinem sonstigen Weltklassewein aus Italien: Er macht schlichtweg Staunen! PS: In MERUM urteilte Andreas März schon einmal nach einer umfassenden Verkostung (170 Brunello wurden degustiert) begeistert über Baricci: „Brunello di Montalcino ist der klassische Grand Cru der Toskana! Ein einzigartiger Wein, wenn es auch weniger begeisternde Brunello gibt, als es für eine der höchst bewerteten Appellationen der Welt wünschbar wäre.“ Und dann adelt er ganze DREI Pretiosen „aus einem geradezu ... Sie finden den kompletten Text auf unserer Web-Site (siehe QR Code).

Trinkempfehlung: Dieser urige, authentische, charakterstarke Montalcino ist wegen seiner feinen, schmelzigen, Tannine und

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
 Campus Nobel
 Alfred-Nobel-Allee 28
 66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
 Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30
 E-Mail: info@pinard.de

HRA Saarbrücken 8806,
 persönlich haftende Gesellschafterin:
 Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
 HRB Saarbrücken 26594

Deutsche Bank AG
 IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
 Swift/ BIC: DEUTDEDB595

USt-IdNr.: DE 811881107
 Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

Geschäftsführer:
 Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Kreissparkasse Saarlouis
 IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
 Swift/BIC: KRSAD555