

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: Azienda Agricola Nello Baricci – Montalcino
Alkoholgehalt: 14,0 % vol.
Rebsorte: Sangiovese
Bestell-Nr.: ITO020214

„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 samtener Fülle wegen seiner wohl zuvor so noch nie erreichten Eleganz und Frische ein Antipodenwein zu den nur allzu vielen „dicken“, marmeladigen Wuchtbrummen 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 Wiederausammensetzung‘ 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



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



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 unübersichtlichen Angebot von verschiedenen Etiketten“ (und teilweise dramatisch teureren Prestigegewächsen) mit der höchsten Bewertung. Darunter unseren Ur-Brunello von Baricci! Ganze 14.000 Flaschen davon werden im Schnitt Jahrgang für Jahrgang gefüllt und zu einem Bruchteil der Preise manch hoch gehypter Weine aus Montalcino an dankbare, treue Kunden in aller Welt verteilt.