

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



„Albesani“, Barbaresco rosso

Region: *Piemont*
Erzeuger: *Cantina del Pino - Piemont*
Alkoholgehalt: *15,0 % vol.*
Rebsorte: *Nebbiolo*
Bestell-Nr.: *IPI060515*

95 Punkte: „Eines meiner Highlights der Kollektion“ – Antonio Galloni

95 Punkte: „Nur 3.000 Flaschen wurden produziert.“ – Monica Larner (Parker)
„Albesani“ besitzt bei Ihnen, werte Kunden, einen legendären Ruf. Denn einige können sich sicher noch daran erinnern, welche Welle dieser Cru auslöste, als er vom Wine Spectator mit der höchsten Note einer groß angelegten Barbaresco-Verkostung ins Rampenlicht der Weinwelt katapultiert wurde. Dabei verwies er den fünffach teureren Angelo Gaja souverän auf die Plätze. Eine Eintagsfliege? Keinesfalls! Schon der Nachfolgejahrgang 2012 erzielte die zweithöchste Bewertung bei Parker. In einem großen Jahrgang wie 2015 knüpft die Cantina del Pino souverän an diese Erfolgsgeschichte an. Sowohl Parker als auch Galloni sind sich einig, dass es sich hierbei um einen großen Wein handelt. Für Galloni ist der Cru ein „Wein von echter Gravitas und vertikaler Kraft.“ Damit geht er auf Dynamik dieses Weins ein, der niemals in die Breite auseinanderzugehen scheint, sondern geradlinig wie ein Pfeil eine enorme Spannung am Gaumen aufbaut. Der 2015er Jahrgang ergab einen Barbaresco, wie wir ihn lieben: Intensiv im Bouquet, facettenreich und doch klar akzentuiert. Veilchen und Rosen stiegen aus dem Glas, schwarze Trüffel und frisch geröstete Gewürze ergeben einen dunklen Unterton, in welchen sich die saftige und rote Frucht einbettet. Dabei kommt hier exzellent der florale Stil der Nebbiolo-Traube zur Geltung. Der Kraftjahrgang 2015 ergibt einen intensiven Barbaresco von großem Potenzial und bester Balance. Hier stimmen einfach alle Parameter. Unter den drei legendären Crus ist der ‚Albesani‘ dieses Jahr der wohl intensivste Barbaresco, der Langstreckenläufer. Unbedingt erwähnenswert ist hier zudem der meisterliche Holzeinsatz des Winzers. Bei aller Kraft scheint dies den Wein nur zu stützen. Es gibt ihm den nötigen Raum zur Entfaltung, bleibt ob der Intensität der Nebbiolo-Traube allerdings völlig im Hintergrund. Die feinsandigen Tannine deuten sich erst vermehrt im Abgang an und erst jetzt wird klar, dass dieser verführerische Barbaresco noch ein blutjunger Wein ist, man vergisst dies schnell beim Schwärmen für diesen so gebietstypischen Wein, der das ganze Piemont nicht nur im Glas auferstehen lässt, sondern jeden, der bereits diese zauberhafte Landschaft mit eigenen Augen an einem Herbsttag mit Nebel erlebt hat, direkt wieder zurückversetzt in dieses schöne Fleckchen Norditaliens. Die meisterhafte innere Struktur und große Tiefe, begleitet von perfekt balanciertem Spiel und hervorragenden Tanninen machen diesen Ausnahme-Barbaresco zu einem Trinkgenuss, der viele Jahre höchste Freude bereiten wird. Wie gut, dass die



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

Barbaresco der Cantina del Pino bewusst ein Jahr später freigegeben werden als in der Region üblich. Dieses eine Jahr zusätzliche Ruhezeit lässt die Weine regelrecht aufblühen bei ihrer Freigabe. „Ein wunderschöner, fester und engmaschiger Wein, der sich mit ein paar Jahren im Keller gut trinken lassen wird,“ merkt die Grande Dame der italienischen Kritikerstimmen Monica Larter an. Wie auch im Vorjahr gibt es lediglich eine Produktion von 3.000 Flaschen, viel zu wenig von solch einem Traumwein.