



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

Brunello di Montalcino, rosso

Region: Toskana
Erzeuger: Azienda Agricola Nello Baricci – Montalcino
Alkoholgehalt: 15,0 % vol.
Rebsorte: Sangiovese
Bestell-Nr.: ITO020215

Wenn wir den neuen Jahrgang des „Baricci Brunello di Montalcino“ im Glas haben, dann müssen wir immer wieder kurz zum Etikett hinüberschauen, das so unpräzise und komplett unauffällig wirkt, so unauffällig, dass jemand, dem Baricci nichts sagt, wahrscheinlich einfach achselzuckend daran vorbeigehen würde. Genauso unauffällig ist die Farbe der Baricci-Weine, die mehr an klassischen Chianti erinnert denn an Brunello, bei dem man ja heutzutage eher dunkelste undurchsichtige Tönungen gewohnt ist. Doch wenn man das Glas zur Nase hebt, wird schnell klar, dass alles Bisherige schlichtes Understatement war, ganz so, wie es den Charakter des Weinguts und den seiner Besitzerfamilie seit den 1950er Jahren kennzeichnet. Was für ein Glück, kann man da nur sagen; denn an diesem Weingut sind alle Moden vorbeigegangen, die Montalcino seitdem prägen: keine konzentrierten Blockbuster, keine Investoren in schicken Anzügen, keine Marketingabteilung, nur penible Arbeit in einem der besten Weinberge Italiens, dem nach Norden ausgerichteten und von Mergel, marinen Fossilien, Schieferquarz und Galestro-Böden geprägten Montosoli. Dort entstand dieses Wunderwerk, das so zeitlos wirkt, so kraftvoll und schwebend zugleich, wie es nur großen Weinen vergönnt ist, die in einem großen Terroir entstanden sind, das ihre Besitzer bis ins Detail kennen.



Wenn dann ein Jahrgang wie 2015 kommt, den der Weinkritiker James Suckling als den wohl größten in der Geschichte Montalcinos bezeichnet hat, dann wird dieser Wein noch größer, als er es in den letzten Jahren ohnehin war. Tatsächlich ist 2015 ein historischer Jahrgang in Montalcino, in dem Reife und Opulenz auf eine beeindruckende Präzision, auf lebendige Frucht, feine Tannine und eine bemerkenswert frische Säure treffen, die bei Baricci immer noch etwas ausgeprägter ist, weil die Lage vergleichsweise kühl ist. So öffnet sich der leicht transparente rubinrote Wein mit den wohlbekanntem, aber in Vollkommenheit duftenden Noten von süßen und sauren Kirschen, von Zwetschgen und reifen Pflaumen, von ein paar Waldbeeren, vor allem aber mit kühlen, mineralisch steinigen Noten, mit Kräutern wie Minze und Salbei, etwas von indischen süßen Gewürzen, von Mokka und Zedernholz, Leder und Tabak. All das wirkt schon unglaublich ansprechend. Und doch ist das fast nichts gegenüber dem, was einen am Gaumen erwartet; denn dieser in der Nase so duftige Wein ist eigentlich ein Struktur- und Texturwein, der sich unglaublich engmaschig zeigt und bei dem das Mundgefühl geradezu elektrisierend wirkt. Die Säure baut einen beeindruckenden Spannungsbogen auf. Den warmen Jahrgang spürt man eigentlich nur im Extrakt dieses Weines, nicht aber in der

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  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

Reife der Frucht oder der Frische, die sich durch die gesamte Struktur des „Brunello“ verästelt wie in einem Blatt. Hinzu kommt die so zurückhaltende Ausbauart des Weines, bei dem bestes Traubenmaterial ohne Schwefelung spontan vergoren wurde und dann langsam in großen Fudern reifen durfte, um schließlich lediglich bei der Füllung eine minimale Dosis an Schwefel zu erhalten. Ja, auch das schmeckt man in diesem Sangiovese-Meisterwerk, das am Gaumen kaum verebben möchte, so lang ist das Finale. In diesem Preisbereich, in dem sich der „Baricci Brunello“ bewegt, überragt er wohl ziemlich alles, was wir sonst aus Italien kennen. Es ist ein Wein, der mit großer Hingabe entstanden ist und dem man sich selber ebenfalls hingeben möchte.