

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



Barolo „La Tartufaia”

Region: Piemont
Erzeuger: Giulia Negri - Piemont
Alkoholgehalt: 14,0 % vol.
Rebsorte: Nebbiolo
Bestell-Nr.: IPI090416

Giulia Negri ist gesegnet – das darf man wohl so sagen. Denn die junge Winzerin, die noch keine 30 Jahre zählt, verfügt nicht nur über ein außergewöhnliches Talent und Gespür für ihre Weine, sie darf ihrer Profession auch an einem der schönsten Orte nachgehen, den man sich dafür vorstellen kann. Es ist La Morra, der „Grand-Cru-Ort“ des Piemont, weltberühmt für seinen Barolo. Doch es ist nicht nur La Morra, es ist der Weinberg Serradenari, eine historische Lage und mit 530 Metern der höchste Weinberg im Barolo-Gebiet. Auf diesem Berg wechseln sich Reben mit dem einzigen Trüffelwald des Ortes ab: La Tartufaia. Weinberg wie Wald befinden sich seit 100 Jahren im Besitz der Negri – ein wunderbares Erbe, das Giulia vor einigen Jahren antreten konnte.



Der Barolo „La Tartufaia“ verbindet Nebbiolo aus dem unteren Teil des Serradenari mit der Frucht aus einem weiteren berühmten Cru-Weinberg in La Morra: Brunate, etwas weiter östlich gelegen und flacher. Beide Weinberge sind bestimmt durch den Unterboden aus dem Tortonium, einem blau-grauen Mergel mit viel Magnesium-Carbonat und Mangan im Unterboden sowie Sand und Ton im Oberboden. Gerade der Oberboden macht den Barolo aus La Morra ausgesprochen elegant und delikate, und wenn man so will, geradezu feminin im Gegensatz zum Barolo aus Serralunga, der deutlich tanninbetonter und kraftvoller ist. Kraft besitzt „La Tartufaia“ natürlich trotzdem und zudem einen Hauch von Kühle von der hohen Lage, aus der der Wein stammt.

In 2016 kommt noch hinzu, dass der Jahrgang so harmonisch verlaufen ist wie wenige vor ihm. „Das Ergebnis ist ein Jahrgang voller wahrhaft spektakulärer, atemberaubender Weine, der alle Vorzüge des Nebbiolo und des Barolo in sich vereint“, wie es Antonio Galloni bei „Vinous“ treffend formuliert. Diese wunderbare Harmonie wird schon im Duft dieses ziegelroten Barolo deutlich, der eine klassische Vinifikation durchlaufen hat. Nach der Handlese und der Sortierung wurde der Nebbiolo spontan über 40 Tage in konischen 60-Hektoliter-Holzfermentern vergoren, bevor er über 24 Monate in 25-Hektoliter-Fässern aus slawonischer Eiche reifen durfte und dann eine weitere Zeit in der Flasche reifte. Der Duft erinnert an Rosenblätter und getrocknete Kirschen, an rote Johannisbeeren und an schwarze Kirschen sowie an grüne Mandeln, Unterholz und ein wenig feuchtes Herbstlaub. Das ist wunderbar duftig und fein, voller Finesse und Eleganz. Am Gaumen dann betört der „Barolo“ mit feinstem Tannin, das eine Seidigkeit hervorruft, die ihresgleichen sucht. Da greift alles perfekt ineinander: Giulias Liebe zum

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

Burgund und ihre entsprechende Herangehensweise, der elegante La-Morra-Charakter und der perfekte Jahrgang. Hinzu kommt die exzellente Säurestruktur, die der „La Tartufaia“ aufweist. Das ist ein fantastischer Einstieg in Giulias 2016er Barolo-Jahrgang.