

Barolo „Serradenari“

Region	Piemont
Erzeuger	Giulia Negri - Piemont
Alkoholgehalt	14 % vol.
Rebsorte(n)	Nebbiolo
Bestell-Nr.	IPI090516

Aus der höchsten Lage im Barolo-Gebiet und zudem aus dem sensationellen Jahrgang 2016.

Serradenari gehört zu den Crus der berühmten heimlichen Hauptstadt des Barolo, La Morra. Diese Cru-Lage, die mit 530 Metern die höchste der gesamten Appellation ist und zu den historischen Einzellagen gehört, den „Menzione Geografica Aggiuntiva“, befindet sich seit mehr als 100 Jahren im Alleinbesitz der Familie Negri. Was für ein Pfund, kann man da nur sagen. Giulia Negri, die knapp 30 Lenze zählende Winzerin, die schon mit 17 Jahren ihren ersten großen Erfolg erzielte, weiß dieses Pfund zu nutzen. Was mit einem Wein vor 13 Jahren begann, ist zu einer Erfolgsgeschichte geworden, in der sie nach und nach alle Weinberge der Familie übernommen hat. Der Barolo „Serradenari“ stammt aus Parzellen in Südwestausrichtung auf 520 Metern. Die alten Reben wurzeln in einem Oberboden aus tonhaltigem Lehm und einem Unterboden aus blaugrauem Kalkmergel mit hohem subalkalischen Mangan-Anteil. In Kombination mit dem vergleichsweise kühlen Klima der Höhenlage ist es das perfekte Terrain, um einen feinen, eleganten und kühlen Barolo-Stil zu pflegen. Und das kommt der Burgund-Liebhaberin Giulia Negri ausgesprochen entgegen. Die Winzerin baut ihren „Serradenari“ ganz klassisch aus. Nach Handlese und Sortierung wird der Nebbiolo spontan vergoren. Die Mazeration dauert rund 40 Tage und erfolgt in klassischen konisch zulaufenden Holzfermentern mit einem Fassungsvermögen von 60 Hektolitern. Der Ausbau in 25-Hektoliter-Fässern aus slawonischer Eiche dauert 30 Monate. Ihr an sich schon exzellenter „Barolo“ hat 2016 noch einmal an Finesse und Eleganz zugelegt. Das hat



nicht nur mit einem Mehr an Erfahrung zu tun, sondern auch mit dem Jahrgang 2016, von dem Barolo-Spezialist Antonio Galloni schreibt: „Was bei der Verkostung der 2016er am meisten auffällt, ist ihre außergewöhnliche Ausgewogenheit und Harmonie.“ Genau diese finden sich auch im „Serradenari“, der sich in seinem Charakter vom „La Tartufaia“ abhebt und gleichzeitig in jedem Moment ein Kind von La Morra, von 2016 und Giulia Negri bleibt. Im Duft ist er heller und säurebetonter als der „La Tartufaia“. Er erinnert an Sauerkirschen und rote Johannisbeeren, Berberitzen und auch ein wenig an eine Essenz aus roter Paprika, verbunden mit blondem Tabak und Kräutern. Am Gaumen ist die rote Frucht durchwirkt von einer präzisen, druckvollen Säure und einem feinen, aber markanten Tannin. Auch hier verbindet sich die säurebetonte Frucht mit Tabak und zudem mit ein wenig Trockenholz und dunkler Schokolade. Der Wein zeigt Kraft und viel Energie, die zum aktuellen Zeitpunkt noch zwei bis drei Tage braucht, um sich zu finden, so jung ist der Wein noch. Dann aber wird es richtig spannend. Ja, die Säure zieht einen regelrechten Spannungsbogen bis ins lange Finale. Der „Barolo“ wird mit Luft von Stunde zu Stunde immer eleganter wie auch finessenreicher und hat definitiv ein langes Leben vor sich. Wohl dem, der diesen Wein einlagert und die nächsten Jahre abwarten kann.

Trinkempfehlung: Der „Barolo“ sollte aktuell nur mit viel Luft und Zeit genossen werden. Seinen Höhepunkt dürfte er ab 2026

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

<https://www.pinard.de>

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

Geschäftsführer:
 Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
 IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
 Swift/ BIC: DEUTDE33HAN33

Kreissparkasse Saarlouis
 IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
 Swift/BIC: KRSAD333

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