



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

Barolo „Aleste” rosso

Region: Piemont
Erzeuger: Azienda Agricola Luciano Sandrone - Piemont
Alkoholgehalt: 14,5 % vol.
Rebsorte: Nebbiolo
Bestell-Nr.: IPI040416

Barolo auf absolutem Spitzenniveau. 98 Punkte bei Robert Parker und bei Vinous.

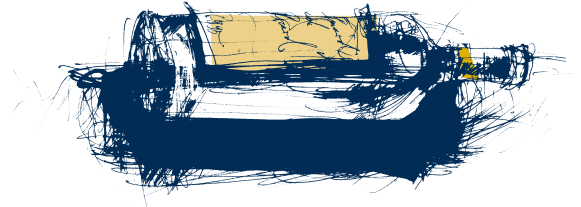
Wohl kaum ein anderer Winzer hätte den Namen seines berühmtesten Weines, der auch noch die wohl berühmteste Lage des Piemont im Namen trägt, mir nichts dir nichts geändert. Luciano Sandrone jedoch hat dies in vollem Bewusstsein und auch mit großem Selbstbewusstsein getan und den Barolo „Cannubi Boschis“ mit dem Jahrgang 2013 in „Aleste“ umbenannt. Was war der Grund? Er wollte das Flaggschiff seines Weinguts seinen Enkelkindern Alessia und Stefano widmen. Dieser „Barolo“, der Lucianos allererster Wein war, ist nun ein Wein für die übernächste Generation. Und wenn man den Wein erst einmal im Glas hat, dann wird einem bewusst, dass Alessia und Stefano längst volljährig sein werden, wenn dieser „Barolo“ seinen Höhepunkt erreicht; denn der Nebbiolo aus der Lage Cannubi Boschis mit der Kreide, die im Oberboden längst zu weißem Lehm verwitterte, ist – wie sagt man so schön? – fast unkaputtbar, gerade wenn es um einen Jahrgang wie 2016 geht, in dem eigentlich alles perfekt lief. Die Vegetationsperiode war lang, die Temperaturschwankungen zwischen warmen Tagen und kühlen Nächten waren perfekt, es gab keine extremen Wetterereignisse, und überhaupt war das Wetter im Spätsommer bis zur Lese sehr stabil. Es hatte kaum geregnet, sodass die Lese spät und mit bildschönen Trauben stattfinden konnte. So wurden also schöne Trauben gelesen, die im Weingut noch einmal penibel sortiert wurden. Alsdann wurden sie spontan vergoren, in temperaturkontrollierten Open-Top-Fermentern aus Edelstahl kühl mazeriert, dann langsam vergoren und schließlich in französischen 500-Liter-Tonneaux – rund 20 % davon neu – über 18 Monate hinweg ausgebaut.



50 Weinlesen hat Luciano hinter sich, 40 davon als selbstständiger Winzer. Er selbst sagt in diesen Zeiten, er sei angekommen dank all seiner Erfahrung. Angekommen – so wollen wir ergänzen – in einem Stadium, in dem er Weine nahe der Perfektion erzeugt, Weine wie den 2016er „Aleste“, dessen Duft schon betört wie der von wenig anderen Weinen, die wir kennen. Da findet sich natürlich die für Cannubi so typische rote Frucht, die im Jahrgang davor, der wärmer war, mehr zu dunkler Frucht tendiert hatte. In 2016 strahlen sie wieder, diese Nuancen von Himbeeren, Walderdbeeren und roten Kirschen, die sich mit ein wenig Holunder und Orangen samt Schalen vermählen und auch von der für Nebbiolo typischen Note von getrockneter Kirsche begleitet werden. Darüber liegt der Duft von Rosen- und Hibiskusblüten, von Minze und auch von ein wenig Ras el Hanout,

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

Pfeffer und Zeder. Darunter dann erdet sich der Wein mit Noten von Unterholz, Teer und dem Rest einer Reduktionsnote, die an Knallplättchen erinnert. Schließlich wird man gewahr, dass da ja auch noch ein Anflug von Holz zu finden ist – elegant, zurückgenommen und stimmig. Am Gaumen dann ist all das wunderbar transparent, fein und elegant verwoben. Nichts sticht heraus, alles geht nahtlos ineinander über – schon jetzt! Rote Früchte, die Trockenkirsche und einige wenige Kirschkerne sind präsent, dazu trockenes Unterholz samt Waldboden, mit ein paar Pilzen, etwas Leder und Balsamico, ein wenig Tabak, Eisen und bestes Holz. Das alles ist durchdrungen von lebendiger Säure, die einen weiten Bogen spannt, aber auch schon so perfekt integriert ist wie das griffige Tannin. Was für eine Intensität und gezügelte Kraft! Was für eine Balance, in der vielleicht das Holz noch ein wenig prägend erscheint, aber das wird sich mit den Jahren abschleifen. Schon jetzt mündet dieser „Barolo“ in ein cremig seidiges, auch noch fruchtiges, vor allem aber ellenlanges Finale. Das ist wirklich groß, fein wie ein Grand-Cru-Burgunder, und die 98 Punkte von Parker und Galloni sind keinesfalls verwegen!