

Langhe Nebbiolo „Pian Delle Mole“

| | |
|---------------|------------------------|
| Region | Piemont |
| Erzeuger | Giulia Negri - Piemont |
| Alkoholgehalt | 14 % vol. |
| Rebsorte(n) | Nebbiolo |
| Bestell-Nr. | IPI090318 |

Herrlich ‚bodenständiger‘ Nebbiolo von unserem ‚Rising Star‘

Sandig lehmige Böden, Lagen auf rund 500 m über Meereshöhe und der Ausbau in 500 l-Tonneaux und Stahltanks prägen diesen herrlich puristischen Langhe Nebbiolo von unserem Barolo-Girl Giulia Negri. Giulia Negri, von den internationalen Medien als „Rising Star“ beschrieben, ist auch für uns eine Winzerin mit klarer Vision eines Traditionsbetriebs. Giulia ist es wichtig Weine zu vinifizieren, welche ihre Herkunft klar im Glas widerspiegeln. Und so überrascht es nicht, dass die 28jährige Winzerin bereits mit einem Langhe Nebbiolo auftrumpft, der sich mühelos zwischen denen der großen Traditionsbetrieben sehen lassen kann. Der 2018er „Pian Delle Mole“ liegt mit durchsichtigem rubinrot im Glas. Er beeindruckt optisch nicht durch Konzentration, will sich nicht aufdrängen. Aus dem Glas duftet es kühl nach Granatäpfeln, etwas Pflaumen und Amarenakirschen. Einfluss durch neues Holz, tintige Extraktion oder gekochte Fruchtaromen? Nicht bei Giulia! Wenn man einen solch herrlich unaufgeregten Langhe Nebbiolo im Glas hat, dann weiß man auch, was einen großen Barolo ausmacht und was den Nebbiolo gleichzeitig von jenem Wein unterscheidet. Das ist ein herrlich bodenständiger und grundehrlicher Wein, durchaus eine Spur einfacher gestrickt als ein Barolo, dafür bereits in der Jugend bestens genießbar. Die Tannine sind seidig, die Aromen, etwas Granatapfel und Haselnüsse, auch asiatische Gewürze, in sich stimmig, das Holz dank Ausbau in 500L-Tonneaux völlig im Hintergrund. Das ist einerseits charmant und zugänglich, aber auch gleichermaßen tiefgründig. All das macht unbändige Lust auf den nächsten Schluck. Werte Kunden, unser Neuzugang aus La Morra, im Herzen Piemonts, ist aktuell noch ein Geheimtipp. Doch hören wir bereits erste euphorische Stimmen in Fachkreisen brodeln. Giulia Negri hat innerhalb ganz weniger Jahre eine klare Handschrift entwickelt, die wir bei vielen alteingesessenen Traditionsbetrieben in dieser Form nicht sehen. Hier brennt augenscheinlich jemand mit Leidenschaft für sein Produkt, geht Wagnisse ein, in Kauf nehmend, auch Fehler zu machen und daraus zu lernen. Selten haben wir eine derartig junge Winzerin mit einer solch klaren Vision gesehen. Von Giulia Negri werden Sie noch viel hören. Wir sind stolz



Trinkempfehlung: Zu genießen ab sofort, Höhepunkt wohl 2022-2030+.

| | | | |
|-------------|---------|----------------------------|------------|
| Allergene | Sulfite | Schwefelige Säure (frei) | k.A. |
| Restzucker | 1.3 g/l | Schwefelige Säure (gesamt) | 91 mg/l |
| Gesamtsäure | 5.5 g/l | Analysedatum | 02.12.2020 |

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

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

<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