

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 „Vite Talin“ rosso

Region: Piemont
Erzeuger: Azienda Agricola Luciano Sandrone - Piemont
Alkoholgehalt: 14,0 % vol.
Rebsorte: Nebbiolo
Bestell-Nr.: IPI040914

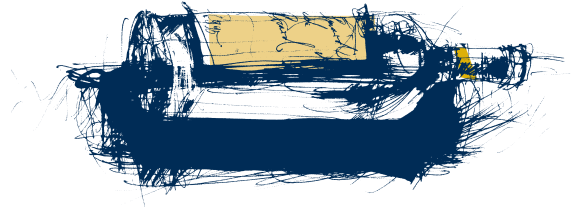
Die DNA eines großen Barolo entschlüsselt. Der neue Kultwein aus dem Hause Sandrone nimmt uns auf eine geschichtsträchtige Reise zu den Ursprüngen Barolos
~~mit~~ 98 Punkte bei VINOUS-Fassprobe: „Der Barolo Vite Talin 2014 ist fabelhaft. Er entwickelt sich zu einem der besten Weine des Jahrgangs. In 2014 ist der Vite Talin ein Wein von außergewöhnlicher Finesse, Nuance und Klassik. Es würde mich nicht wudern, wenn dieser Jahrgang eines Tages den 2013er übertrifft (Anm: 100 P bei Parker!) - er ist genauso aufregend. Beeindruckend!“ „Was man hier bekommt, hat nichts mit üblichen Barolo zu tun. Der Ausdruck dieses Weins stößt an neue Grenzen vor und es wird schwer sein, diesen Wein jemals wieder zu vergessen. Dieser Barolo wurde nach 25 Jahren des Experimentierens geboren und es wurden nur 2.200 kostbare Flaschen hergestellt. (Parker) Der „Vite Talin“ ist die vielleicht spannendste Neuerscheinung, die wir aus dem Piemont in den letzten Jahren mitverfolgen durften. Dabei ist sie alles andere als neu, viel mehr dürfen wir jetzt, nachdem die Familie Sandrone jahrzehntelange Forschungen angestellt hat und nun finale wissenschaftliche Klarheit besteht, vom bislang geheim gehaltenen Projekt berichten. „Vite Talin“ ist ein Barolo aus Einzellage, der mit dem Jahrgang 2013 sein Debüt feierte. Vor über 30 Jahren bemerkte die Familie Sandrone, dass vereinzelt Reben in einer Parzelle, welche sie vom Landwirt Natale (ein Dialekt für den Namen Talin) pachtete, völlig andere Beeren hervorbrachte. Sie waren dunkler und konzentrierter als Nebbiolo und viel lockerbeeriger. Auch die Blätter glichen zwar jenen der Nebbiolo-Rebe, zeigten allerdings Verformungen. Über die Jahrzehnte vermehrte die Familie mittels selection massale die Rebstöcke in der Lage Le Coste und baute die Trauben aus dieser 0,7 ha kleinen Parzelle separat aus. Der Wein schmeckte ganz klar wie ein großer Barolo. Erst eine kürzliche Zusammenarbeit mit der Turiner Universität ermöglichte dank DNA-Tests den Nachweis, dass es sich hier eindeutig um Nebbiolo-Trauben handelte. Damit darf sich der hieraus gewonnene Wein offiziell als Barolo bezeichnen! Darüber hinaus weiß man nun, dass der ursprüngliche Rebstock aus einem Gendefekt resultierte und daher die kleinbeerigen und dickschaligen Trauben hervorbrachte. Das Ergebnis? Es ist gar nicht so leicht, sich an einen solch singulären Wein heranzutasten und die Gefühle zusammenzufassen. Am ehesten geht das mit einem Vergleich. Uns erinnert der „Vite Taline“ in seiner geradlinigen Art, in seinem Geruch und klassischen Charakter an die bewegendsten Barolo alter Schule. Der Jahrgang 2014 intensiviert den Eindruck. Es ist ein kraftvoller, cremiger Wein mit einer ungewöhnlichen Intensität und einer großartigen Vielschichtigkeit und Nuancenreichtum. Der über zwei



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



Jahre im 500l-Tonneau ausgebaute Barolo verbrachte ein weiteres Jahr in Fässern, und eines, bereits in Flaschen gefüllt, im Weingut Sandrone. Das Bouquet duftet nach dunkelroter Kirschmarmelade, Pflaume, Lavendel, Gewürz, Rosenblatt und Minze. Am Gaumen sind die Tannine geschliffen. Dieser Wein hat wunderbare Ecken und Kanten, wirkt mit seiner süßen und warmen Frucht enorm vielschichtig. Er besitzt Finesse, lässt allerdings die niedrigen Erträge anklingen. Im Nachhall vermischen sich Kirschen mit balsamischen Noten, der 2014er hat eine ungewohnt exotische Anmutung, Aprikose blitzt auf und ein Füllhorn floraler Note wie auf einer Blumenwiese. Das ist Barolo hors categorie und irgendwie doch ganz klar waschechter Barolo. Definitiv einer der faszinierendsten Weine, die wir dieses Jahr getrunken haben. Monica Larner trifft den Kern der wahren Größe des Weins, sie schrieb: „Was mich fasziniert, ist, dass der Barolo Talin uns von der Diskussion über Weinberge und Crus wegführt. Er erinnert uns daran, dass die Nebbiolo-Traube letztendlich das ist, was hinter jedem großartigen Barolo steckt, den wir lieben. Dieser Wein bringt uns zum Herzen des Nebbiolo.“ Rotwein, dem man nur etwas hochwertige Salami beilegen muss oder eine Pizza und schon hat man einen entspannten Abend. Der Ohrensessel darf gerne breit und weich sein und die Musik bereits aufgelegt. Dann kann nichts mehr schiefgehen.