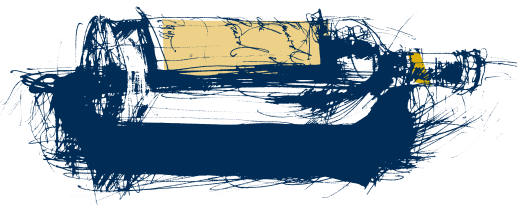


HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AC · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55



„Il Nocio“ *Vino Nobile di Montepulciano DOCG rosso*

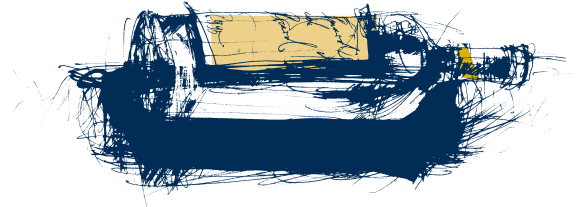
Region: Toskana
Erzeuger: Boscarelli - Toskana
Alkoholgehalt: 14,5 % vol.
Rebsorte: Prugnolo
Bestell-Nr.: ITO110716

Boscarellis „Il Nocio“ 2016 toppt vielleicht noch den schon grandiosen Vorgängerjahrgang.

Boscarellis „Vino Nobile“ aus der Einzellage Vigna del Nocio hat sich seit der Übernahme des Weinbergs im Jahr 1988 an der Spitze der Appellation etabliert. Der reinsortige Prugnolo Gentile, wie die Variante des Sangiovese in Montepulciano genannt wird, hat als 2015er Jahrgang nicht nur den 1. Platz beim großen Vino-Nobile-Tasting der „Vinum“ gewonnen, er wurde auch der bei „Robert Parker“ bisher am höchsten bewertete „Vino Nobile“ überhaupt. Man kann wohl ganz klar sagen, dass dieser Wein und seine Erzeuger, die Marchesi de Ferrari Corradi, genau das eingeläutet haben, was Andreas März in der „Merum“ als „die Renaissance des Vino Nobile“ bezeichnet hat. Was macht den „Il Nocio“ zu diesem besonderen Wein? Es ist – wie bei allen großen Weinen – ganz eindeutig die Lage, in der in guten Jahren einfach alles zusammenspielt. 2016 war ein solches Jahr, in dem die Trauben eine sehr lange Reifezeit hatten, die physiologische Reife und die optimalen Zuckerwerte fast am selben Tag erreicht wurden und das Wetter so gemäßig war, dass die Reben keinerlei Trockenstress ausgesetzt waren. Die Lage Vigna del Nocio liegt auf 280 bis 350 Metern in nordöstlicher Ausrichtung, was für die Qualität – gerade in Bezug auf den Klimawandel – entscheidend ist und immer wichtiger wird. Es ist eine vergleichsweise kühle Lage mit 1991 gepflanzten Reben von alten Klon-Selektionen, die eine gute Mischung an Genetik in den Weinberg gebracht haben. Hinzu kommt der einzigartige Boden, der eine Mischung aus Schwemmland mit eisenhaltigem roten Kalkmergel, Lehm und Sand aufweist. Auch wenn der Weinberg rund vier Hektar groß ist, entstehen trotzdem nie mehr als nur etwa 5.000 Flaschen. Die Trauben für den „Il Nocio“ wurden manuell gelesen, der Prugnolo Gentile entrappt und gerebelt. Der Wein wurde in Eichenfässern vergoren, die zu höchstens zwei Dritteln ihres Fassungsvermögens gefüllt wurden. Für den Gärungsprozess, der etwa eine Woche dauerte und spontan eingeleitet wurde, wurde heimische Hefe bei kontrollierten Temperaturen von 27 bis 31 °C verwendet. Der „Il Nocio“ wurde über 18 bis 24 Monate hinweg in Tonneaux und Fudern von 5 hl bis 10 hl aus französischer und slawonischer Eiche ausgebaut und durfte mindestens zwölf weitere Monate auf der Flasche reifen. Nachdem die Marchesi de Ferrari Corradi mit dem 2015er Jahrgang so etwas wie einen „Premier Cru“ aus dem benachbarten Weinberg Vigna Grande veröffentlicht hatten, muss sich der „Il Nocio“ nun alljährlich dem hausinternen Konkurrenten stellen. Und bei aller Klasse, die der „Costa Grande“ besitzt – es ist ein umwerfend charmanter Wein –



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



zeigt „Il Nocio“ wahre Grand-Cru-Qualitäten. Der tiefkirschrote Wein, der an den Rändern schon einen ganz leichten roten Ziegelton annimmt, was völlig typisch ist für die Rebsorte beim Ausbau in größeren Gebinden, zeigt von Beginn an die ganze Noblesse, zu der die Rebsorte Prugnolo Gentile in der Lage sein kann. Der Auftakt ist gar nicht einmal so unähnlich mit Noten von Schattenmorellen, Zwetschgen und dunklen Himbeeren. Doch es kommen noch rote Johannisbeeren hinzu und vor allem Noten von Rosenblättern und Veilchen, Eisenkraut und Kampfer. Dazu gibt es ein paar süße Nuancen von reifen Früchten, Süßholz und warmer Schokolade, dann aber wiederum frische Noten von Blutorangen und Stein. Am Gaumen wird es noch komplexer mit balsamischen Noten, mehr Erde, mehr Eisen, etwas Leder und Tabak, Malz und Schokolade. Doch auch hier ist die Frische präsent, ferner das fast Kristalline, Lebendige und Klare in der Struktur. Der „Vino Nobile“ besitzt beeindruckend viel Kraft, und doch steckt diese gleichsam in einem Anzug aus der Manufaktur von Ermenegildo Zegna. Da gibt es kein gewolltes Ausbeulen, keine Falte, wo sie nicht hingehört. Das ist Maßarbeit, der Wein ist äußerst delikat, das Tannin schmilzt nur so dahin, und die Frucht liegt zwischen süßer Reife und knackiger Frische. Das macht schon jetzt Freude, vor allem wenn man dekantiert. Es ist allerdings ganz sicher ein Wein für Jahrzehnte.