

## „Albesani“, Barbaresco rosso

Region	Piemont
Erzeuger	Cantina del Pino - Piemont
Alkoholgehalt	14 % vol.
Rebsorte(n)	Nebbiolo
Bestell-Nr.	IPI060516

### Stille Größe und grandioses Potenzial: „Albesani“ – ein Barbaresco wie er klassischer nicht sein könnte!

95 Punkte: „Der 2016er Barbaresco Albesani ist der zurückhaltendste Wein in dieser Reihe. Kraftvoll und mit einer inneren Spannung – ein Barbaresco den man wenigstens für ein paar Jahre einlagern sollte. Die komplette klassische Albesani-Weite und innere Süße sind da, sie brauchen nur Zeit, um sich zu offenbaren.“ – Antonio Galloni (Vinous) 95 Punkte: „Das ist einer der markantesten Weine in dieser Gruppe von Neuerscheinungen von Cantina del Pino. Die vielleicht ‚zerbrechlichste‘ dieser drei Single-Vineyard-Veröffentlichungen, und mit nur 3.000 abgefüllten Flaschen auch besonders kostbar.“ – Monica Lerner (Parker) Roberto Vaccas Barbaresco „Albesani“ eilt ein legendärer Ruf voraus. Sie können sich, werte Kunden, sicher noch daran erinnern, welches Aufsehen dieser Cru auslöste, als er von der Jury der Zeitschrift WINE SPECTATOR mit der höchsten Note einer sehr umfänglich angelegten Barbaresco-Verkostung ins Rampenlicht der Weinwelt katapultiert wurde. Dabei verwies er den fünfmal so teuren Konkurrenten von Angelo Gaja souverän auf die Plätze. Eine Eintagsfliege? Keinesfalls! Schon der Nachfolgejahrgang 2012 erzielte damals die zweithöchste Bewertung bei Parker. In einem so traumhaften Jahrgang wie 2016 knüpft die Cantina del Pino souverän an diese Erfolgsgeschichte an. Sowohl Monica Lerner (Parker) als auch Antonio Galloni (Vinous) sind sich einig, dass es sich hierbei wieder einmal um einen großen Wein handelt. Für beide Kritiker ist es ein Wein, dessen noch stille Größe sich einerseits erst nach einiger Zeit in voller Pracht entfalten, der in diesem jugendlichen Stadium



Säure und Tanninen die Muskeln spielen lässt, andererseits auch schon jetzt entdeckt werden, dann aber mindestens einen Tag lang belüftet sein will um in all seiner „super-klassischen“ Schönheit zu erblühen. Nach 2015 schenkt uns der aktuelle Jahrgang erneut einen Barbaresco, wie wir ihn lieben: Tief und intensiv im Bouquet, facettenreich und doch klar fokussiert. Kampfer, Menthol und Rosen entströmen dem Glas, herb-würziger Waldboden Trüffel und überraschend „saftige“ Röstaromen, die ein kühles, harmonisches „Dunkel“ entstehen lassen (Graphit!), in das sich die rote Beerenfrucht (Walderdbeeren und etwas Brombeeren) und zarte florale Noten (Rosenblätter) einbetten. Am Gaumen dann eine enorme Finesse, die sich nicht zuletzt dem meisterlichen Holzeinsatz des Winzers verdankt. Hier sind die Fässer nicht nur „Rahmenhandlung“ oder flankierende Maßnahme, sondern subtil integraler Bestandteil, dabei im eigentlichen Sinne „diskret“ (fähig, unterscheidend wahrzunehmen), sie vermitteln den Wein den notwendigen Kontext, um sich zu entfalten: intensiv-saftige Sauerkirsche, leicht herbe Maulbeere, rote Johannisbeeren und Granatapfel und balsamische Gewürznoten (Thymian, fast schon macchia und Sternanis), helle Säure, die für eine wunderbare Balance sorgt, spät dann feinkörniges Tannin und einer, trotz des noch enorm jugendlichen Stadiums, berückend entwickelten Mineralität. Ein Wein, der das Piemont nicht nur ins Glas bannt, sondern jeden, der diese pittoreske Landschaft an einem Herbsttag, wenn die ersten Sonnenstrahlen durch den Nebel brechen erlebt hat, wieder an diesen besonderen Ort zurückversetzt. Dabei machen innere Spannung, große Tiefe und das perfekt nuancierte Spiel von Frucht, Säure und leiser Herbheit den „Albesani“ zu einem Ausnahme-Barbaresco. Wie auch im Vorjahr gibt es gerade einmal 3.000 Flaschen von diesem Traumwein ...

Trinkempfehlung: Mit entsprechender Belüftung schon jetzt ein Erlebnis, ganz groß ab 2024, dann bis 2038.

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](mailto:info@pinard.de)

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

Deutsche Bank AG  
 IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00  
 Swift/ BIC: DEUTDEDB595

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

<https://www.pinard.de>

Geschäftsführer:  
 Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Kreissparkasse Saarlouis  
 IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45  
 Swift/BIC: KRSAD55