

## „Montosoli“ DOCG Brunello di Montalcino, rosso

Region	Toskana
Erzeuger	Altesino – Montalcino
Alkoholgehalt	14.5 % vol.
Rebsorte(n)	Sangiovese
Bestell-Nr.	IT0080516

### 97 Punkte: „Brunellos greatest vintages ever: 2015 and 2016“ – JAMES SUCKLING

Sehr geehrte Kunden, wer hätte erwartet, dass wir nach dem famosen 2015er Brunello-Jahrgang einen weiteren großen Jahrgang ausrufen können? Tatsächlich ist es eher selten, dass zwei aufeinanderfolgende Jahrgänge eine ähnliche Klasse erreichen. Doch so ist es eben. JAMES SUCKLING schreibt dazu in seinem umfangreichen Jahrgangsreport: „Brunellos greatest vintages ever: 2015 and 2016.“ Bei Robert Parker’s WINE ADVOCATE wird der 2016er Jahrgang mit 98 Punkten sogar noch einen Punkt höher bewertet als der 2015er! Das äußerst Spannende dabei ist der Unterschied zwischen den beiden Jahren; denn der 2015er war von Beginn an ein großer Charmeur, ein Galan im Maßanzug mit Glacéhandschuhen. Der 2016er Jahrgang ist einer für die Ewigkeit mit einem beeindruckend mächtigen Tannin, das Zeit braucht, aber dann zu einer seltenen Größe heranwachsen wird. Vor diesem Hintergrund ist der 41. Jahrgang des Altesino „Montosoli“ Brunello zu betrachten. Es ist Altesinos Cru aus der gleichnamigen Einzellage, die auf über 300 Metern Höhe im Norden der Appellation gelegen ist. Das Bemerkenswerte ist, dass sie damals nordwestlich ausgerichtet wurde, was sich heute gerade in den wärmeren Jahrgängen immer stärker auszahlt, zumal die beständigen kühlen Nachtwinde, die man dort findet, für eine langsame und komplexe Ausreifung der lockerbeerigen Sangiovese-Trauben sorgen und dem Wein eine ungewöhnliche Frische verleihen. Der „Montosoli“ gehört längst zu den modernen Klassikern des Gebietes, denn Altesino war das erste modernistische Weingut der Region. In 2016



ist er aufs Neue ein großer Wein geworden. Was bei diesem herrlich eleganten, ja geradezu aristokratisch wirkenden „Brunello“ von 2016 besonders auffällt, sind die floralen Duftnoten, die der Wein bietet. Man ist unwillkürlich an Veilchen und Rosen, an Lavendel und an Glockenblumen erinnert. Dahinter liegen Kräuternoten und Heidekraut, die typischen Orangenzesten und Blutorangennoten, Anis und Cola-Nuss. Dann werden irgendwann die satten Kirschnoten dominanter, verbinden sich mit Rauchwerk, trockenem Unterholz und Waldboden, kühlem Stein und Leder. Am Gaumen ist der 2016er „Montesoli“ eine Klasse für sich: Die Reife der Frucht ist fantastisch! Gleichzeitig beeindruckt die feinen Kräuter- und Würznoten. Süßholz ist hier ebenso präsent wie schwarzer Tee und die schon angesprochenen violetten Blüten. Hinzu kommt die lebendige Säure, die einen kühlen Fluss bildet und flankiert wird vom mächtigen, aber durchweg reifen Tannin des Jahrgangs. Die Gerbstoffe sind wirklich faszinierend; denn sie sind griffig und gleichzeitig anfangs schon mürbe und fein. „The results are generous and layered, offering the best of what the celebrated Montosoli cru can offer“, schreibt Monica Lerner in Robert Parker’s WINE ADVOCATE und vergibt 96 Punkte. VINOUS vergibt die gleiche Punktzahl, und JAMES SUCKLING zückt sogar 97 Punkte. Das bezeugt die große Klasse dieses Weines, der ganz sicher ein Wein für die nächsten 30 Jahre und mehr ist.

Trinkempfehlung: Ab 2026 mit Genuss und Wonne bis 2055 und darüber hinaus. ☒

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: KRSAD555