



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: DEUTDE33 33030
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD333 33030

„Montosoli“ DOCG Brunello di Montalcino, rosso

Region: Toskana
Erzeuger: Altesino – Montalcino
Alkoholgehalt: 14,5 % vol.
Rebsorte: Sangiovese
Bestell-Nr.: ITO080516

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.

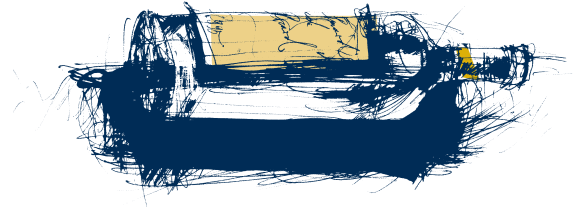


Vor diesem Hintergrund ist der 41. Jahrgang des Altesino „Montosoli“ Brunello zu betrachten. Es ist Altesinos Cru aus der gleichnamigen Einzellage, die auf über 300 Metern Höhe im Norden der Appellation gelegen ist. Das Bemerkenswerte ist, dass sie damals nordwestlich ausgerichtet wurde, was sich heute 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 „Montosoli“ eine Klasse für sich: Die Reife der Frucht ist fantastisch! Gleichzeitig beeindruckend die feinen Kräuter- und Würznoten.

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 *de* 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

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.