

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



## **Rosso di Montalcino DOC, rosso**

Region: Toskana  
Erzeuger: Azienda Agricola Nello Baricci – Montalcino  
Alkoholgehalt: 14,5 % vol.  
Rebsorte: Sangiovese  
Bestell-Nr.: ITO020119

### **Der Nachfolger des „besten Rosso di Montalcino des Jahrgangs 2018“ (Ian d’Agata, VINOUS) ist eine Offenbarung!**

Was wäre das für eine geniale Rosso-di-Montalcino- Vertikale! Nach dem wirklich exzellenten 2016er waren wir vielleicht noch etwas mehr vom 2017er angetan, dann hat (nicht nur) uns der 2018er geradezu umgehauen! – und jetzt, mit dem aktuellen Jahrgang im Glas, haben wir uns Hals über Kopf in diesen 2019er verliebt! Wie immer passt alles punktgenau, ohne dass man befürchten müsste, dass Baricci sich auch nur einen Moment lang untreu geworden sein könnte. Nichts scheint das 1954 gegründete Familienweingut aus der Ruhe oder gar aus der Bahn zu bringen, ganz behutsam passt man sich den Gegenheiten des Jahrgangs an, das „mildeste Mittel“ reicht aus, weil man hier weiß, wie es geht. Es reicht aber deswegen nur, weil man im Weinberg unglaublich penibel arbeitet. Nicht von ungefähr hat Nello Baricci schon in den 1950ern und allen Moden zum Trotz auf biologischen Weinbau gesetzt. Es hilft natürlich auch, wenn man die einzige Cru-Lage in Montesoli mit dem vielleicht besten Terroir in Montalcino besitzt ...



Moden hat man sich auch dann konsequent verweigert, als ein Weingut nach dem anderen in der Appellation gegründet wurde und man während des Brunello-Booms damit begann, konzentrierte Weine zu erzeugen, die eher an Parker-Weine aus der neuen Welt oder aus heißen Pomerol-Jahrgängen erinnerten. Wenn in den Nachbarweingütern tintige Weine entstanden, blieben die Baricci-Weine so transparent, wie es ein Sangiovesewein eben ist, wenn er klassisch in großen Fudern aus slawonischer Eiche ausgebaut wird. Diese Weine, und der 2019er „Rosso di Montalcino“ gehört zweifelsohne dazu, sind nahezu zeitlos.

Der jüngst eingetroffene 2019er strahlt in tiefem Rubin (der Jahrgang, ähnlich wie schon 2017, war deutlich wärmer als sein Vorgänger), sein Bouquet lässt auf die Komplexität, aber auch die Frische und Zugänglichkeit des „Rosso“ schließen. Da duftet es nach Veilchenbonbons, nach Blutorangenschale, nach süßen, dunklen Kirschen, Himbeeren und Brombeeren, nach Unterholz, etwas Ginster und ein wenig nach süßem Mandelgebäck. Die Noten von Blutorangen bleiben die ganze Zeit über stehen und sorgen zusammen mit einem Hauch von zermahlenem Stein für Kühle. Am Gaumen zeigt sich der „Rosso di Baricci“ sehr einladend und mit genau dem Maß an Opulenz, das sich sämtliche Eleganz Und Finesse bewahrt. Er wirkt deutlich nahbarer als der 2018er in diesem jugendlichen Stadium, und dennoch ist die Balance von Frucht, Würze, Säure und

**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

*Tannin herrlich gelungen: ein samtenes Tuch, in das man sich hüllen möchte , Und doch merkt man ihm seine schiere Jugend an, gerade bei dem durchaus präsenten, sehr präzisen, aber wunderbar integrierten Tannin. Durch die rote Frucht schießt die lebendige Säure, hebt den Wein merklich an, trifft sich mit roten Beeren, sorgt für Lebendigkeit und Energie. Ja, das ist ein Toskaner, den man lieben lernt und den man in seinem Keller nicht mehr missen möchte.*