

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



## **Brunello di Montalcino DOCG, rosso**

Region: Toskana  
Erzeuger: Casanova di Neri - Montalcino  
Alkoholgehalt: 14,5 % vol.  
Rebsorte: Sangiovese  
Bestell-Nr.: ITO130216

**Idealtypischer Brunello aus einem schon jetzt ikonischen Jahrgang! 96**

**FALSTAFF-Punkte!**

94 Punkte - PARKER & VINOUS



Casanova di Neri produzierte den Brunello mit der „eticchetta bianca“ erstmals 1978, ein Jahrgang, der, so wie es die Regeln des Consorzio vorsehen, ab dem 1. Januar des fünften auf die Ernte folgenden Jahres für den offiziellen Handel freigegeben wurde und daher erst 1983 auf den Markt kam. Der Wein löste schon recht bald einen regelrechten Hype um den new style Brunello aus. Traditionalisten bemängelten vor allem den Holzeinsatz, der das „wahre“ Gesicht des Sangiovese maskiere. Hätten Sie gewusst, was sie mit dem „Tenuta Nuova“ oder dem „Cerretalto“ erwarten würde, dann wäre manche Kritik deutlich leiser und nach entsprechender Bedenkzeit, das heißt Reifezeit, gar nicht erst geäußert worden. Bestes Beispiel: der 2016er-Jahrgang, den viele Insider als einen der größten Brunello-vintages überhaupt einschätzen: So etwa Monica Lerner, die für Robert Parker's Wine Advocate Italiens Weine verkostet: „Ich bin mir nicht sicher, ob ich sagen würde, dass die 2016er besser sind als die 2010er. Das war ein weiterer ikonischer Jahrgang, der für ähnliche Aufregung vor der Veröffentlichung gesorgt hat. Im Moment rangieren beide Jahrgänge für mich auf einem ähnlichen Niveau, wobei 2010 durch die schiere Reinheit seiner Frucht definiert, während sich 2016 deutlicher durch seine Linearität, Komplexität und Tiefe ausdrückt. Beide Jahrgänge sind für die sichere Verwahrung hinter Schloss und Riegel in Ihrem Keller ausgelegt.“ Was, vor allem den 2016er von dem von James Suckling als vintage aller vintages deklarierten 2015 unterscheidet, der einfach noch zugänglicher, noch generöser ist. Vor die Wahl gestellt, würden wir vermutlich jeden 2015er-Brunello (Riserve inklusive) vor 2016er-Pendants (auch den vermeintlich „kleineren“) öffnen. dem nine und belebend frische Säure. Die „eticchetta bianca“ brilliert nach kurzer Zeit im Glas jedenfalls mit einem konzentrierten, herrlich komplexen Bouquet – dunkle Früchte (reife Pflaumen, Schwarzkirschen) mit helleren Glanzlichtern (Himbeeren, ein Hauch Mandel), leicht animalische Noten und Gewürze (Süßholz, grüner Kardamom) –, das sich zunächst von der Frucht hin zu Stein und Erdreich bewegt. Am Gaumen anfänglich wieder strahlende Beerenfrucht, dann bald die „Rückbesinnung“ bzw. Fokus auf die enorm straffe Struktur, ungemein griffiges, leuchtend schönes Tannin und eine hinreißende Säure-Ader: „The potential here is incredibly high.“ (VINOUS) – Weltklasse-Brunello!