

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



## „Tenuta Nuova“ Brunello di Montalcino DOCG, rosso

Region: Toskana  
Erzeuger: Casanova di Neri - Montalcino  
Alkoholgehalt: 14,5 % vol.  
Rebsorte: Sangiovese  
Bestell-Nr.: ITO130316

**Brunello di Montalcino „Tenuta Nuova“: Wenn aus ambitionierter Moderne allerbeste Tradition wird!**

97+ Punkte – PARKER

96 Punkte – VINOUS

Alles neu, fast tautologisch: „Casanova“ di Neri, das „neue Haus“, das Weingut, das Giovanni Neri 1973 gründete, die Tenuta „Nuova“, der „neue“ Grundbesitz, den er in den 1980-ern im südlichen Montalcino zwischen Castelnuovo dell’Abate und Sant’Angelo in Colle erwerben konnte, der neue (und jüngste) Jahrgang von 2016, der „erneut“ (und wie schon so oft seit dem Premierjahrgang von 1993) mit einem großzügigen Punkteregen aus allen Ecken und Enden der Brunello-affinen Weinwelt bedacht wurde. „Neu“ war allerdings auch die Rebsorte, die auf diesem Weinberg („Le Cetine“) zum ersten Mal angesiedelt wurde: ein für die „Tenuta Nuova“ maßgeschneiderter Sangiovese in Dichtpflanzung aus dem Weinberg „Cerretalto“, dem natürlichen „Rebstock-Amphitheater“ östlich von Montalcino. Nach den ersten Sekunden mit dem Wein, nach dem ersten freudigen Schock, nachdem sämtliche Sinne *abbondanza!* alarmsignalisieren ...: Dunkel-üppige, strahlend helle, massiv-elegante Frucht, die sich nicht entscheiden kann, ob sie sich als vollbehängener Zwetschgenbaum oder üppig dichter, im Dunkel des Waldes duftender Himbeerstrauch manifestieren möchte. Dann in Wellen Brombeeren, eingelegte Schwarzkirschen, Veilchenduft und Rosenblätter, schwarze Trüffel, über denen ein Karamellschleier zu schweben scheint, dahinter eine Wolke von Kräutern und Gewürzen (enorm ätherische Minze, Zimt und Süßholz) sowie Zedernholz. Am Gaumen die Erkenntnis, dass man der Gleichzeitigkeit der Eindrücke kaum Herr werden kann. Wieder die Gesamtheit der Frucht, diesmal mit einer fast cremigen Komponente, die ihren Gegenpart in einer leuchtend präzisen Säure findet. Dann geradezu „fleischige Momente“ (Monica Larner: „bresaola“), wunderbar griffiges, dabei jetzt schon unglaublich elegant und nachhaltig integriertes Tannin – das Netz aus Samt, Seide, eine haptisch perfekte Illusion! Der Holzeinsatz bleibt „modern“ (37 Monate Ausbau für 2016), weil er jetzt – und in zwanzig Jahren auch – instinktiv als perfektes Podest und Vehikel für den Sangiovese erkannt und weil man sich das stilistisch nach wie vor nicht schöner denken kann. Der Beweis ist im Glas! „The Tenuta Nuova already has so much to give, yet it will be many years before it reaches its apex. Wow.“ schreibt Eric Guido (VINOUS) – und dem ist im Grunde nichts hinzuzufügen!

