

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: KRSAD55



„La Tartufaia“ DOC Langhe Pinot Nero, rosso

Region: Piemont
Erzeuger: Giulia Negri - Piemont
Alkoholgehalt: 13,0 % vol.
Rebsorte: Pinot Noir
Bestell-Nr.: IPI090119

Wenn Burgund auf Barolo trifft, dann hat man einen Wein von Giulia Negri im Glas.

Was man mit dem „La Tartufaia“ Langhe Pinot Noir ins Glas bekommt, ist etwas ganz Besonderes. Schon für sich genommen gehört der Pinot Noir ja zu den zwar als Qualitätswein zertifizierten Sorten in der Heimat des Barolo, aber er ist dort sehr selten. Kein Wunder, mögen Sie sagen, gilt doch der Nebbiolo im Allgemeinen und als „Barolo“ und „Barbaresco“ als der Pinot Italiens. Doch in diesem Falle ist es tatsächlich außergewöhnlich, weil der „Pinot Nero“ in einem der besten Barolo-Weinberge der Giulia Negri steht. Das beweist ihre große Liebe zum Pinot Noir und zu Burgund, wo Giulia Negri – gerne auch zusammen mit ihrer Winzerfreundin Chiara Condello – jede freie Zeit verbringt. Die beiden jungen Winzerinnen lieben Pinot Noir, und das zeigt sich in ihren Weinen. Der Weinberg befindet sich an keinem geringeren Ort als in La Morra, und zwar in der historischen Einzellage Serradenari, der am höchsten gelegenen Lage im ganzen Barolo-Gebiet. Sie ist seit mehr als 100 Jahren im Alleinbesitz der Familie Negri. Zu den sechs Hektar Weinbergen gehören auch neun Hektar Wald, wo der Alba-Trüffel zu finden ist – daher auch der Name des Pinot Nero und des verschwisterten Barolo „La Tartufaia“. Mit 520 Höhenmetern kann man bei diesem Wein durchaus von einem „Cool-Climate-Pinot-Nero“ sprechen. Ausgebaut wird der Burgunder in 228- und in 350-Liter-Fässern. Was das Einzigartige des Weinbergs ausmacht, ist der lehmig sandige Oberboden mit graublauem Mergel und Mangan im Unterboden, der zwar ein typischer Nebbiolo-Boden ist, aber auch dem Pinot einen ganz eigenen Charakter verleiht.



Tatsächlich duftet dieser Wein gleichermaßen nach Piemont und Burgund, wenn auch das Pendel deutlicher in Richtung Piemont ausschlägt. Nach einer leicht reduktiven Note von ein wenig Schießpulver und Cassis – es lohnt sich, den noch so jungen Wein zu karaffieren – zeigen sich Veilchen- und Rosenblüten in Verbindung mit Schattenmorellen und Sauerkirschen, Unterholz und Laub, Gestein und ein wenig Minze. Am Gaumen wirkt der „Pinot Nero“ zupackend fest und griffig mit der Säure, die man bei einem 500 Meter hoch gelegenen Weinberg erwartet, aber auch mit feinen roten Fruchtakzenten, einer eleganten Seidigkeit in der Textur und einem überaus charmanten süßen Kern. All das wirkt noch überaus jung, ist aber präzise, klar und duftig, dabei kraftvoll und energetisch. Es ist schon etwas Besonderes, wenn sich zwei Welten überschneiden, die sich zwar nahe sind, aber eben doch ihren eigenen Charakter haben. Dann ergibt eins plus eins manchmal

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

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

eben drei.

PINARD *de* PICARD®

