

Langhe Nebbiolo „Pian Delle Mole“

Region	Piemont
Erzeuger	Giulia Negri - Piemont
Alkoholgehalt	13.5 % vol.
Rebsorte(n)	Nebbiolo
Bestell-Nr.	IPI090319

Tim Atkin: 93 Punkte! Wenn Bodenständigkeit und Eleganz eine Balance finden

Der Nebbiolo ist eine Rebsorte, die in jungen Jahren eher schüchtern bis abweisend sein kann. Nicht umsonst hat man die Barolo-Weine früher jahrzehntelang ins Fass gelegt. Wenn man nun in seinem Weingut Lagen hat, die durch die Bank weg so gut sind, dass man ausschließlich „Barolo“ erzeugen könnte, dann muss man sich gut überlegen, wie man den Einstieg schafft. Giulia Negri, unser Piemonteser Nachwuchs-Star, der sich mittlerweile schon so etabliert hat, dass man von Nachwuchs eigentlich nicht mehr reden kann, hat sich dem Nebbiolo in seiner Grundform und in all seiner Vielschichtigkeit gewidmet und liefert mit dem „Pian delle Mole“ einen wunderbaren „Langhe Nebbiolo“, der die Kraft und die Bodenständigkeit der Sorte mit einer gewissen Eleganz verbindet und das Unaufgeregte und Unkomplizierte in den Mittelpunkt stellt, ohne auf Anspruch und Finesse zu verzichten. Die Quadratur des Kreises? Mitnichten, das ist einfach gekonnt, und es zeigt die klare Linie der jungen Winzerin. Ausgebaut in mehrjährigen 500-Liter-Tonneaux und aus einer 500 Meter hoch gelegenen Weinbergslage stammend, ist das ein Nebbiolo, der seine Transparenz und Klarheit schon in der Farbtiefe zeigt. Im Duft erinnert er an Kirschen samt Kirschkernen, Blüten, trockenen Waldboden, gelagerte Holzscheite und Kräuter. Am Gaumen wirkt der Wein saftig, hell in seiner rotbeerigen und leicht kirschnigen Frucht, die sich wiederum mit trockenen Waldaromen, etwas Tabak, Nüssen und Berberitzen verbindet. Die agile Säure sorgt für Trinkfluss, das Tannin für Struktur und grip. Das hat Anspruch, bleibt



aber herrlich unkompliziert, ist saftig und tief in der Tradition der Heimat verhaftet.

Trinkempfehlung: Zu genießen ab sofort, Höhepunkt wohl 2023–2030+.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	0.9 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	5.8 g/l	Analysedatum	30.08.2021

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333