

Brunello di Montalcino DOCG, rosso

Region	Toskana
Erzeuger	Altesino – Montalcino
Alkoholgehalt	14,5 % vol.
Rebsorte(n)	Sangiovese
Bestell-Nr.	ITO080417

Lagen-Blend für eine perfekte Kombination aus Opulenz und Struktur!

95 Punkte: „Straff und sehr fokussiert. Klassischer Brunello aus diesem Jahrgang“ – James Suckling 94 Punkte – Parker’s Wine Advocate Die besten Weingüter erkennt man immer daran, wie sie mit den schwierigen Jahrgängen umgehen. Und nachdem 2015 und 2016 die großen Weine geradezu von selbst entstanden sind, brauchte man für den trockenen und heißen 2017er Jahrgang das richtige Fingerspitzengefühl und den passenden Ansatz. Beides hat auf Altesino zu einem exzellenten Brunello di Montalcino geführt, der in Robert Parker’s Wine Advocate 94 von Vinous 92 und von James Suckling 95 Punkte erhält. Das Geheimnis des Brunellos von Altesino liegt in der Ausgewogenheit der verschiedenen Lagen, die hier zu einem eminent „klassischen Brunello“ (James Suckling) geführt haben. „Altesino ist der festen Überzeugung, dass die Weinberge in Montalcino kombiniert werden müssen, um aus jedem Jahrgang den ausgewogensten Brunello zu erzeugen. Im Jahr 2017 hat sich dieser Ansatz auf jeden Fall ausgezahlt“, formuliert es Eric Guido treffend für Vinous. Die Lagen von Altesino liegen teils nach Süden, teils nach Norden ausgerichtet, teils sind sie von galestro (blaugrauem Kalkstein-Schiefer) teils von alberese (verwittertem Sandstein mit Kalksteinanteil) teils von Tuffstein geprägt. Das Ergebnis bei Altesino ist ein runder und balancierter Wein, der so saftig wie elegant, so reif wie großzügig wirkt. Dunkle Beerenfrüchte, Zwetschgen und Kirschen verbinden sich mit Tabak, Leder und kühlem kreidigen Gestein sowie etwas Minze. Was im Duft steinig und ätherisch wirkt, präsentiert



sich am Gaumen als mineralisch frisch und als lebendige Ader in einem intensiven dunkelfruchtigen und reifem wie auch seidigem Wein, dessen Gerbstoffe auf der Zunge zu schmelzen scheinen. Dabei bleibt der Brunello bis ins lange Finale strukturiert und konzentriert. einerseits Schmeichler und Charmeur, andererseits Kraftprotz mit Selbstbewusstsein und straffer Kontur – ein beeindruckendes Statement von Altesino!

Trinkempfehlung: Zu genießen mit Belüftung sofort, idealerweise aber 2025 bis ca. 2040. ☒

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

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: DEUTDE33HAN33

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