

„Montosoli“ DOCG Brunello di Montalcino, rosso (2017)

Region	Toskana
Erzeuger	Altesino – Montalcino
Alkoholgehalt	14,5 % vol.
Rebsorte(n)	Sangiovese
Bestell-Nr.	IT0080517

Wieder ein Traumjahrgang! Nach 2015 and 2016 vergibt JAMES SUCKLING auch für 2017 wieder 97 Punkte!

Unter den Weinen aus Montalcino nimmt der Brunello di Montalcino „Montosoli“ – ein Altesino-Cru aus der gleichnamigen Einzellage, die sich auf rund 350 Metern Höhe im Norden der Appellation auf galestro-Böden befindet – eine Sonderstellung ein. Das Bemerkenswerte ist, dass sie schon vor Zeiten nordwestlich ausgerichtet wurde, was sich heute gerade in den wärmeren Jahren immer stärker auszahlt, zumal die kühlen Nachtwinde, die man dort findet, für eine langsame und komplexe Ausreifung der lockerbeerigen Sangiovese- Trauben sorgen und dem Wein eine ungewöhnliche Frische verleihen. Der „Montosoli“ gehört längst zu den modernen Klassikern des Gebietes, und zwar deshalb, weil Altesino das erste modernistische Weingut dieser Region war, in dem statt großer Fuder Barriques verwendet wurden. Für viele war das ein ähnliches Sakrileg wie die Verwendung der gleichen Fässer für den Barolo, bei dem diese Revolution in etwa zur gleichen Zeit stattfand. Nun ist mit dem 2017er-Jahrgang ein weiterer exzellenter „Montosoli“ entstanden, der die Größe dieses Weinbergs und den Qualitätswillen der Besitzerin Elisabetta Gnudi Angelini zum Ausdruck bringt. Eric Guido schreibt auf Vinous, dass „bereits der aromatische Duft den Preis für den Brunello di Montalcino Montosoli 2017 wert“ sei. Tatsächlich bietet sich hier ein aromatisches Wunderwerk von Heckenrosen, Lavendel und Veilchen, Walderdbeeren und Kirschen sowie mit Noten von Blutorange samt Zesten, Kräutern und Süßholz. Noch beeindruckender wird es am Gaumen, wo sich Noten von Hoisin-Sauce hinzugesellen, zudem schwarzer Tee, etwas Nelken und



dunkler Tabak. Die Reife des Jahrgangs zeigt sich in einem verführerischen süßen Fruchtkern, der aber von einer lebendigen Säure begleitet wird. Der schon erwähnte Eric Guido spricht von einem „überwältigenden Schauspiel“ am Gaumen, und James Suckling bezeichnet den „Montosoli“ als einen „der besten Weine des Jahrgangs“. Entsprechend vergibt er 97 Punkte! Sicher ist das ein Wein, der wieder über Jahrzehnte hinweg zu reifen vermag. Doch er wirkt jetzt schon ausgesprochen verführerisch.

Ab 2026 mit Genuss und Wonne bis 2055 und darüber hinaus zu trinken.

Allergene

Sulfite

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