



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

Cerro del Masso, Chianti, DOCG rosso

Region: Toskana
Erzeuger: Tenuta Cerro del Masso

Rebsorten: Canaiolo Nero, Sangiovese
Bestell-Nr.: 623103

Dieser Chianti von Cerro del Masso hat in seinem Aromenspektrum Anklänge daran, wie Chianti früher dufteten, ist aber auch geprägt von modernen Einflüssen: Er verströmt einen morbide schönen Hauch von Rosenblättern, Veilchen, dunklen Beeren, Weihrauch und balsamischen Noten, der in mir sentimentale Erinnerungen auslöst an meine erste Toscanareise vor vielen Jahren. Dieser authentische Chianti kommt wohltuend ungekünstelt daher, zeigt sich von saftiger trockener Textur im Mund mit reifen, leckeren Tanninen und löst Emotionen aus. Am Gaumen faszinieren eine seidige Saftigkeit, eine geschmeidige Fülle, zart-herbe Anklänge und eine animierend frische Säurestruktur, die einfach Lust macht, diesen leckeren Chianti über einen Abend mit Genuss zu leeren □ ein Wein, der aber auch als herrlicher Essensbegleiter zu Pasta oder rustikaler, ehrlicher italienischer Küche passt. Ein duftiger Wein, der Urlaubserinnerungen an eine traumhafte Landschaft wachruft, ein originärer Chianti, wie er authentischer wohl kaum schmecken kann.

