

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.: 623105

Dieser tiefst kirschrote Traum eines Chianti vermittelt in seinem Aromenspektrum Anklänge, wie Chianti früher einmal dufteten, ist aber auch geprägt von Einflüssen der Moderne: Er verströmt einen bezaubernden Hauch von Rosenblättern, Veilchen, Sauerkirschen, Pfeffer, Dörrobst, Weihrauch und balsamischen Noten, der in mir sentimentale Erinnerungen auslöst an meine erste Toscanareise vor vielen Jahren – Die Zeit steht still, unverwechselbare Gerüche und Erinnerungen kehren wieder. Dieser ungemein leckere, feinwürzige Chianti kommt auf der Zunge wohltuend ungekünstelt daher, zeigt sich von beispielhaft saftiger Textur mit reifen, cremigen Tanninen und löst wohlige Emotionen aus. Seine seidige, geschmeidige Fülle, die zart-herben Anklänge an die duftende Erde der toskanischen Hügellandschaft nach einem zarten sommerlichen Landregen und seine animierend frische Säurestruktur machen einfach Lust, diesen urigen Chianti über einen Abend mit großem Genuss ‚solo‘ zu leeren – ein Wein, der aber auch als kongenialer Essensbegleiter zu Pasta oder rustikaler italienischer Küche dient. Ein duftiger Wein aus einer traumhaften Landschaft mit fabelhaft niedrigen und ungemein trinkanimierenden 12,5% Alkohol, bei dem man mit jedem Schluck erschmeckt, dass ihm die besten Trauben nicht zur Vinifizierung einer Riserva oder eines Supertuscans geraubt worden sind. Ein originärer Chianti, wie er authentischer wohl kaum schmecken kann!

