



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 AC · 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

Fattoria Le Fonti, Chianti Classico Riserva, rosso

Region: Toskana
Erzeuger: Fattoria Le Fonti – Poggibonsi
Alkoholgehalt: 14,5 % vol.
Rebsorte: Sangiovese
Bestell-Nr.: 626304

Ein reinsortiger, feinsinniger Sangiovese aus einem fabelhaften Jahrgang, der vielen Kennern toskanischer Weine als vielleicht bester des letzten Jahrzehnts gilt. Diese grandiose Riserva zeigt eine enorme Fülle, eine Kraft und Wärme voll bezaubernder Grandezza, die ihr Terroir unverkennbar widerspiegelt und gleichzeitig mit einer sagenhaften Frische Nase und Gaumen gleichermaßen verwöhnt. Welch ein Reichtum an fruchtiger Süße und zugleich auch eine erdverbundene Würze! Eine solch geballte Ladung an Frucht und Terroir mit perfekt strukturierten Tanninen habe ich bislang bei einer Riserva in der Toskana nur ganz, ganz selten gefunden. Tief rubinrot läuft dieser verführerische, lasziv-erotische Wein ins Glas ... und dann tauche ich ab in die schemenhaften Bilder meiner Kindheit und schnuppere Großmutter's Rumtopf mit eingelegten Kirschen, Brombeeren und Pflaumen.

Aber: Hier stört keine marmeladige Überreife, stattdessen verwöhnt eine dichte, saftige, fast sahnige, eine herrlich kühle Frucht. Noble Bitterschokolade, Kakao, Pralinen, Veilchen, dunkle Edelhölzer, viel Würze, Säure und mineralische Noten im kräftigen, langen, intensiven Nachhall ergeben Biss, Frische und pures Trinkvergnügen. Kein Zweifel: Für Le Fonti beginnt mit diesem traumhaft klassischen, ungemein komplexen Chianti eine neue Qualitätsdimension. Beeindruckend, intensiv, herausfordernd, spektakulär! Welch Essenz des Bodens von Kalkmergel (Galestro) in Kombination mit lehmigem Ton und Kalkstein: eine Sinfonie der unermesslichen Melodien, die ein großer Sangiovese in unkopierbarer Weise erklingen lassen kann. Die Frucht erlesenster Selektion der besten Trauben, die in den eng bestockten, südlich und süd-westlich ausgerichteten Weinbergen auf etwa 300 Meter über dem Meeresspiegel gewachsen sind. Die Trauben wurden per Hand in 20 Kilogramm-Kästen gesammelt und die Riserva nach der Gärung 16 Monate lang im Struktur gebenden Barrique ausgebaut. Soviel Opulenz, Feinheit, Frische und distanzierte Noblesse! Zweifellos die ultimative Provokation für viele wesentlich teurere Super-Tuscans und daher doch so eine Art „Super-Chianti“. Doch diese Bewertung rührt nicht von einer ultramodernen Stilistik her, ganz und gar nicht, sondern ausschließlich von der berausenden Qualität dieses brillanten Weines. In manchen Ausnahmejahrgängen – wie dem nach Sicht vieler Experten legendären 2004er – wächst eine Riserva eben über sich hinaus. Ein sensationeller Chianti: Prächtige Frucht, feine Duftigkeit und wärmender Charme – aber ohne die glühende Hitze des heißen Sommers.

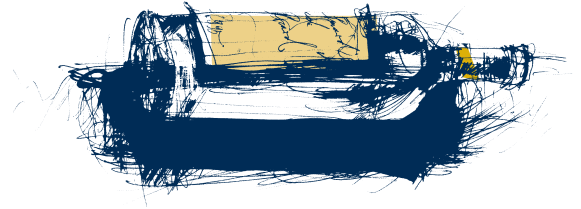
Vom WEINGOURMET zu den 20 besten Chianti des Jahrgangs gezählt: „Die besten des



Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel · Alfred-Nobel-Allee 28 · 66793 Saarwellingen
Telefon 068 38 / 9 7950-0 · Fax 068 38 / 9 79 50-30
info@pinard.de

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

PINARD *de* PICARD®



Jahrgangs 2004 sind jeden Cent wert!"