

## Brancaia, Chinati Classico, rosso

Region	Toskana
Erzeuger	Podere La Brancaia - Toskana
Alkoholgehalt	13,5 % vol.
Rebsorte(n)	
Bestell-Nr.	629104

Malerisch schmiegt sich das Weingut in die sanften Hügelkämme der Toskana. Der Jahrgang 2004 ist in der Toskana von legendärer Qualität! In seiner edelsten Ausprägung betören die Chianti mit traumhafter Frucht, großartiger Frische (infolge einer großartigen Säurestruktur) und feinstem, geschliffenem Tannin. Dieser geniale Classico brilliert mit einer faszinierenden Reinheit in seinen Aromen und mit einer bezaubernden, intensiven Frucht von kleinen, saftigen, roten Beeren, Kirschen, violetten Veilchen, zart unterlegt von rauchigen Noten und Anklängen an Graphit sowie feinste Gewürze. Auf der Zunge eine geniale Spannung zwischen einer feinen beerigen Fruchtsüße, Anklängen an Espresso und dem zart rauchigen Geschmack von kühler mineralischer Würze. Tolle innere Dichte ohne jegliche Schwere! Und welche Geschmeidigkeit (!), die wohl dem kleinen Anteil perfekt gereifter Merlot-Träubchen zu verdanken ist. Zudem sind es dieser sanfte, leicht erotische Schmelz und die traumhafte Fruchtsüße mit einer mittlerweile im Chianti nur noch selten anzutreffenden Frische und Delikatesse (infolge so vieler unsäglicher Holzorgien!), die schlichtweg begeistern und die Zunge streicheln. Dieser höchst animierende Wein steht in vollem Saft und ist ein chiantischer Samthandschuh. Schlicht DIE Referenz für die toskanische Moderne, voll Charakter und Noblesse, die auch die Herzen von Liebhabern traditioneller Weine erobern kann. Hedonismus in seiner schönsten Ausprägung, fast zu schön, um wahr zu sein! Der Brancai Chianti Classico ist ein anmutiger Wein, der zu verdunsten scheint, so schnell sind bei



unseren Verkostungen die Gläser geleert. Ein ganz feiner, nobler Tropfen, der wie Seide über die Zunge gleitet. Ist das nicht Terroircharakter in seiner schönsten Form, wenn ein Wein uns so deutlich an seinen Ursprung erinnert und den Durst der Seele stillt? Magische Toskana. Landschaft von großem Reiz und wilder Schönheit!

Trinkempfehlung: Zu genießen ab sofort (Dekantieren empfohlen), Höhepunkt 2010 bis 2015.

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

---

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](mailto: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