

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: KRSAD55



Fonterutoli, Poggio alla Badiola, IGT rosso

Region: Toskana
Erzeuger: Castello di Fonterutoli – Castellina in Chianti
Alkoholgehalt: 13,5 % vol.
Rebsorten: Merlot, Sangiovese
Bestell-Nr.: ITO060306

Hochwertige Trauben (70% Sangiovese und 30% Merlot) wachsen auf erstklassigem Terroir in Badiola in bis zu 480 m Seehöhe in exponierten West- und Südwestlagen und lagern infolge der dramatischen Unterschiede zwischen Tag- und Nachttemperaturen sehr komplexe Aromen ein. Nach einer Mazerationszeit von 12-15 Tagen reifen die Weine in Barriques aus bester französischer und amerikanischer Eiche, wobei in den letzten Jahren der Anteil des neuen Holzes deutlich reduziert wurde: Seit dem Jahrgang 2005 sind es nur noch 10% – eine weise Entscheidung: Die Geschmeidigkeit, die Trinkfreude, der Charme und die Authentizität dieses phantastischen Basisweins wurden dadurch deutlich gefördert! Betörende Weichselaromen und leckere Heidelbeeren dominieren im faszinierenden dunkelbeerigen Duft, fein unterlegt von würzigen und kräutrigen Anklängen an Tannadeln, Zimt, Leder und Zedernholz. Am Gaumen eine authentische knackige Kirsch-Frucht sowie zarte Kakaonoten und ein traumhaft balancierter Körper mit seidigen, geschliffenen Tanninen, die eine wunderbar samtige Struktur vermitteln; dazu ein feinnerviges Frucht-Säure-Spiel mit langem Nachhall: Ein süffiger, ungemein charmanter Speisenbegleiter (zu Poulardenbrust auf Trüffelpagetthini, gegrilltem Lamm auf Rosmarinpolenta oder zu Bresaola und Parmaschinken), cremig-mild und doch so ungemein anregend! Einer der größten Wein-Werte, die Liebhaber toskanischer Tropfen auf dem Markt finden können! Unsere Kunden sind von diesem herrlich leckeren Alltagswein genau so begeistert wie wir selbst, aber auch Parker, der unseren heute präsentierten 2006er in seinem brandaktuellen wine advocate 178 als eines der „größten Schnäppchen der gesamten Weinwelt“ feiert!

