



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, Fonterutoli, Chianti Classico rosso***

Region: Toskana  
Erzeuger: Castello di Fonterutoli – Castellina in Chianti  
Alkoholgehalt: 13,8 % vol.  
Rebsorten: Malvasia, Merlot, Sangiovese  
Bestell-Nr.: ITO060105

*90% Sangiovese, 5% Malvasia Nera und Colorino, 5% Merlot aus den West- und Südwest-Lagen Fonterutoli und Belvedere in 300-450 m Seehöhe ergeben hier den Stoff, aus dem die Träume des ambitionierten Weinliebhabers bestehen! Nach der 16-18 Tage dauernden Mazeration reift der klassische Chianti ein Jahr in (zur Hälfte) gebrauchten kleinen Fässern aus französischer Eiche. Ein bunter Blumenstrauß von faszinierenden floralen Noten betört die Nase, dazu dezente „teerig-erdige Aromen“ sowie Noten von Weichseln und Brombeeren im erstaunlich dunkelwürzigen Duft. Am Gaumen eine saftige Frucht, ein mittlerer bis kräftiger Körper mit perfekt eingebundenen Tanninen, die eine seidige Struktur vermitteln, ein feines Frucht-Säure-Spiel, sehr elegant und kraftvoll zugleich, mit langem Nachhall. Kein Powerwein mehr mit exotischen Aromen wie Mitte der 90er Jahre und noch zu Beginn dieses Jahrtausends, als ich mich trotz aller Elogen der Fachpresse für diesen Wein nie so recht für ihn erwärmen konnte, sondern ein eleganter Speisenbegleiter aus der Toskana in einem avantgardistischen Stil, der nichts anderes ist als eine Rückkehr zu den bewährten Wurzeln einer großen Tradition! Phantastische Qualität für einen „Basis-Chianti“, 2005 wohl unschlagbar im Preis-Genuss-Verhältnis!*

