

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: DEUTDE33 33030  
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110  
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD333 33030



## **Riecine, Chianti Classico, rosso**

Region: Toskana  
Erzeuger: Riecine - Toskana  
Alkoholgehalt: 14,0 % vol.  
Rebsorte:  
Bestell-Nr.: ITO040106

*Für viele Toskana aficcionados bildet Riecines Chianti Classico aus zertifiziertem biologischen Anbau einen der großen Referenzweine des Chianti: Sangiovese kann anders schmecken, besser wohl kaum! Toskana unverfälscht und ungeschminkt, nobel im Duft und burgundisch in der Textur. Dieser grandiose Chianti aus großem Jahr verströmt einen bezaubernden Hauch von Rosenblättern, Veilchen, Sauerkirschen, Minze, Pfeffer, Dörrobst, Weihrauch und betörenden Gewürzen, der in mir sentimentale Erinnerungen auslöst an meine erste Toscanareise vor vielen Jahren – Die Zeit steht still, unverwechselbare Gerüche und Erinnerungen kehren wieder. Die Zunge jubiliert ob der Feinheit und Transparenz der Frucht, die sie zärtlich liebkost und der erfrischenden Säurestruktur, die zum fröhlichen Gelage animiert: Das ist wahrlich ein handwerkliches Meisterwerk voll burgundischer Finesse mit reifen, cremigen Tanninen, das wohlige Emotionen auslöst. Seine seidige, geschmeidige Fülle, die zart-herben Anklänge an die duftende Erde der toskanischen Hügelandschaft 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 gehobener italienischer Küche dient. Ein duftiger Wein aus einer traumhaften Landschaft, ein originärer Chianti, wie er authentischer wohl kaum schmecken kann. Für meinen persönlichen Geschmack einer der schönsten Rotweine, die ich im abgelaufenen Jahr verkosten durfte: Noblesse oblige!*

