

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



Riecine, Chianti Classico, rosso

Region: Toskana
Erzeuger: Riecine - Toskana
Alkoholgehalt: 14,0 % vol.
Rebsorte:
Bestell-Nr.: ITO040108

Decanter: Bester Chianti des Jahrgangs 2007 mit 18,5 von 20 möglichen Punkten und 5 Sternen (Höchstbewertung)!

Und 2008 setzt da nochmals einen dramatischen Frische-Kick drauf. Gratulation an das Dream-Team von Riecine!

Für viele Toskana-Aficionados 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 ganz großem Jahr (2008 ist in der Toskana und im Piemont wegen seiner Frische ein Überfliegerjahrgang!) verströmt einen bezaubernden Hauch von Veilchen, Sauerkirschen, Tabak, Minze, Pfeffer, Dörrobst, Weihrauch und betörenden Wildkräutern, der in mir sentimentale Erinnerungen auslöst an meine erste Toskanareise vor vielen Jahren – Die Zeit steht still, unverwechselbare Gerüche und Erinnerungen kehren wieder. Die Zunge jubiliert ob der Feinheit und Transparenz der köstlichen Frucht, die sie zärtlich liebkost und der erfrischenden Säurestruktur, die zum fröhlichen Gelage animiert: Das ist wahrlich ein handwerkliches Meisterwerk voll burgundischer Finesse mit samtene, cremigen Tanninen, das wohlige Emotionen auslöst. Seine seidige, geschmeidige Fülle, sein edler Extrakt, die zart-herben Anklänge an die duftende Erde der toskanischen Hügellandschaft 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 Tropfen aus einer traumhaften Landschaft, ein originärer Chianti, wie er authentischer wohl kaum schmecken kann. Für meinen persönlichen Geschmack einer der schönsten italienischen Rotweine, die ich in diesem Jahr verkosten durfte: Noblesse oblige! Ein edles Gewächs des Südens mit prachtvollem Mundgefühl, raffinierter Struktur und einem Trinkvergnügen, das diese Pretiose aus biologischem Anbau weit teurer schmecken lässt als sie kostet! „Ein kleiner toskanischer Pinot Noir“, staunt der Wein-Gourmet. Stimmt!

