

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



San Jacopo, Poggio Ai Grilli, Chianti DOCG rosso

Region: Toskana
Erzeuger: Tenuta San Jacopo - Toskana
Alkoholgehalt: 13,5 % vol.
Rebsorte: Sangiovese
Bestell-Nr.: ITO050208

In der Nase ein betörendes Aromenspiel: Da faszinieren pralle Kirschen pur sowie reife rote, wildwachsende Waldbeeren. Und welch leckere Früchte sind das überhaupt! Nicht die Aufgeblähten, Aufgepumpten, Dicken ohne Geschmack!! Dafür die leckeren, kleinen, saftigen, die so ungemein herzhaft schmeckenden. Ein reinsortiger Sangiovese als Basiswein ist eine Liebeserklärung an diese große autochthone Rebsorte und der menschlich so sympathische wie fachlich kompetente Kellermeister der Besitzerfamilie Cattaneo, Stefano Balzanelli, hat diese Kür souverän gemeistert. Dieser so wohltuend altmodische Chianti verzaubert mit einer expressiven, gereiften Frucht als pochendem Herzen dieses so süffigen Weins, der zur Pasta, Pizza, zur Nuova Cucina, zu Scaloppine con Pomodoro und (fast) allen anderen Gelegenheiten richtig lecker mundet. Er ist quirlig, schwungvoll, lebendig, seine filigrane Finesse wird durch das Säurespiel optimal gestützt und durch einen zarten Schmelz getragen, die feinen Tannine sind weich, saftig und harmonisch integriert, das intensive Fruchtbukett zeigt die typischen floralen (Rosenblätter), rauchig-mineralische Noten und würzigen Akzente (Muskatnuss) eines richtig guten toskanischen Sangiovese. Das Gaumengefühl ist derart delikat und nachhaltig, dass Liebhaber dieses fabelhaften Alltagsweins vom Gefühl erfasst werden, die noble Frucht streichele regelrecht ihren Gaumen und tanze schwerelos auf der Zunge.

Dieser authentische, herrlich filigrane Basiswein ist wie kein zweiter Schluck für Schluck eine vinologische Liebeserklärung an das andere, in großer handwerklicher Tradition arbeitende Chianti, an die heimische Sangiovese-Traube, an die bezaubernde Landschaft, die authentischen Winzer und das unvergleichliche Licht einer unvergleichlich schönen, heiteren Kulturlandschaft. Geniale Genuss-Qualität zum Zurücklehnen, Träumen und Entspannen. Unbedingt probieren! Am besten leicht gekühlt bei 17 Grad.

