



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

Chianti Classico DOCG, rosso

Region: Toskana
Erzeuger: Riecine - Toskana
Alkoholgehalt: 13,0 % vol.
Rebsorte: Sangiovese
Bestell-Nr.: ITO040113

Höchstbewertung im DECANTER! Bester Chianti des Jahrgangs 2010 & 2007 mit 18,5/20 Punkten und 5 Sternen *****

Für viele Toskana-Aficionados bildet Riecines Chianti Classico 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. Nichts ist lauschreierisch bei diesem Aushängeschild seiner Region, alle Ingredienzien sind nobel verwoben! Dieser grandiose Chianti, der so ungemein saftig und gleichwohl elegant daherkommt, verströmt einen bezaubernden Hauch von Veilchen, roten Kirschen, Himbeeren, zarten Gewürzen (z.B. hellem Tabak, weißem Pfeffer) 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, saftigen, roten 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, feinen 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, saftiger, subtiler Tropfen aus einer traumhaften Landschaft, ein originärer Chianti, wie er authentischer wohl kaum schmecken kann. Noblesse oblige! Ein edles Gewächs der Toskana mit seidigem Mundgefühl, feiner Struktur und einem Trinkvergnügen, das diese Pretiose weit teurer schmecken lässt als sie kostet! Zu genießen ab sofort, Höhepunkt Frühjahr 2016 bis 2020+

„Ein kleiner toskanischer Pinot Noir“, staunt der WEIN-GOURMET. Stimmt. Das ist wahrlich ein Chianti, bei dem wir ins Schwärmen und Träumen geraten. Best ever? Mal schauen. Auf jeden Fall Referenzcharakter!

Jens Priewe, eine Ikone des italienischen Weinjournalismus, urteilt: „Im Chianti Classico liegt die Messlatte hoch und wer die Entwicklung verfolgt, weiß, dass man, um wirklich



Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel · Alfred-Nobel-Allee 28 · 66793 Saarwellingen
Telefon 068 38 / 9 7950-0 · Fax 068 38 / 9 79 50-30
info@pinard.de

PINARD *de* PICARD®



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

der Beste zu sein, erstmal die Weine von ... Rieciene schlagen muss.“ Was wiederum der DECANTER mit der Höchstbewertung für einen Jahrgangsvorgänger, den dramatisch schönen 2010er, eindrucksvoll unterlegt hat!

Tino Seiwert: „Ein Urbild des Chianti! Seidig und fein auf der Zunge. Pures Trinkvergnügen durch die geradezu süchtig machende Gesamtheit all der betörenden Sinneseindrücke, die sanfte, allumfassende Harmonie, welche den einzigartigen Charakter dieses genialen Chianti prägt. Gänsehautatmosphäre, unvergesslich in der Seele verwahrt.