

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



„Riserva“ Vino Nobile di Montepulciano DOCG rosso

Region: Toskana
Erzeuger: Boscarelli - Toskana
Alkoholgehalt: 14,0 % vol.
Rebsorten: Canaiolo Nero, Colorino, Prugnolo
Bestell-Nr.: ITO110511

Platz 3 in der großen FALSTAFF-Verkostung!

Laue Abende in der Toskana verführen zum Träumen: Mit allen Sinnen habe ich im letzten Herbst auf meiner Winzerreise den berausenden Geruch des Herbstes wieder in mich eingesogen und den Sangiovese freudig unter Freunden genossen. Ja, solche Weine sind die Seele der Toskana: Herzblutweine, wie diese geniale Riserva.



Für viele Toskana-Aficionados bildet Boscarellis Nobile Riserva einen der großen Referenzweine eines Montepulciano: Sangiovese kann anders schmecken, besser wohl kaum! Toskana unverfälscht und ungeschminkt, nobel im Duft und eher burgundisch in der Textur als opulent. Nichts ist lauschreierisch bei diesem Aushängeschild seiner Region, alle Ingredienzien sind nobel verwoben! Diese grandiose Riserva, die so ungemein saftig und gleichwohl elegant daherkommt, verströmt einen bezaubernden Hauch von Veilchen, roten Kirschen, Brombeeren, zarten Gewürzen (z.B. Rosmarin) und betörenden Wildkräutern, der in mir sentimentale Erinnerungen auslöst an meine erste Toskanareise vor vielen, 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 die zum fröhlichen Gelage animiert: Das ist wahrlich ein handwerkliches Meisterwerk mit noch kräftigen, gleichwohl feinen Tanninen, das wohlige Emotionen auslöst.

Seine geschliffene, geschmeidige Fülle, sein edler, dichter Extrakt, seine Eleganz und die zart-herben Anklänge an die duftende Erde der toskanischen Hügellandschaft nach einem zarten sommerlichen machen einfach Lust, diesen großen Nobile über einen Abend mit großem Genuss ‚solo‘ zu leeren – ein Wein, der aber auch als kongenialer Essensbegleiter zu Pasta oder gehobener italienischer Küche dient.