

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 AC · 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: 12,5 % vol.
Rebsorte: Sangiovese
Bestell-Nr.: ITO040114

Ein Erfolg jagt den nächsten: Brandaktuell 94 Punkte im DECANTER!

*Bester Wein mit Höchstnote in großer Chianti-Verkostung der WEINWIRTSCHAFT!
Schon 2x bester Chianti des Jahrgangs mit 18,5/20 möglichen Punkten und 5 Sternen
(Höchstbewertung! 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 lautschreierisch, alle Ingredienzien sind nobel verwoben! Dieser
grandiose Chianti verströmt einen bezaubernden Hauch von Veilchen, roten Kirschen,
Himbeeren, Rosen, 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 nur 12,5% Alkohol und mit feinen Tanninen, das wohlige
Emotionen auslöst. Was für ein duftiger Verführer, der über die Zunge tänzelt. Seine
seidige Fülle, sein edler würzig-pfeffriger Extrakt, 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, saftiger, subtiler 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 kleiner toskanischer Pinot Noir“, staunte der
Wein-Gourmet dereinst. Stimmt. Das ist wahrlich ein Chianti, bei dem wir ins Schwärmen
und Träumen geraten. Jens Priewe, eine Ikone des italienischen Weinjournalismus,
urteilte: „Im Chianti Classico liegt die Messlatte hoch und wer die Entwicklung verfolgt,
weiß, dass man, um wirklich der Beste zu sein, erstmal die Weine von Riecine schlagen
muss.“ Was wiederum der DECANTER mit der Höchstbewertung für einen
Jahrgangsvorgänger eindrucksvoll unterlegt hat! Tino Seiwert: „Ein Urbild des Chianti!
Seidig und fein, weich und mundfüllend auf der Zunge. Pures Trinkvergnügen durch die*



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

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.“