

## Chianti Classico Riserva, rosso

Region	Toskana
Erzeuger	Riecine - Toskana
Alkoholgehalt	14 % vol.
Rebsorte(n)	Sangiovese
Bestell-Nr.	IT0040215

### Weltklasse. Punkt.

Wir zitieren einige Auszüge aus der vinologischen Liebeserklärung von Leo Quarda an diesen Wein: „Chianti vom Feinsten. Elegant wie allerfeinster Burgunderwein, fast filigran in seinem Wesen und doch robust genug um sanften Druck zu machen. Müsste ich den Chianti Classico Riserva mit einem Wort beschreiben, so fiel mir dazu auf der Stelle „Understatement“ ein. Es ist alles da, die Kirsche und die Johannisbeere, eine richtig feine Würze, Dichte und Filigranität, frische Säure und edelstes Tannin. Und das alles in einer Leichtigkeit, die schlicht verblüffend ist. Der Saft ist reif, der Körper schlank. Die Frucht ist süß, das Wesen kühl, der Trinkfluss grandios. Das ist Chianti vom Feinsten, das ist einfach Weltklasse. Außergewöhnlich, überwältigend. Eine Riserva, wie man sie ewig lange suchen muss. Für mich persönlich einer der besten Chiantis überhaupt.“ Brombeeren, Veilchen, Lorbeer und auch weißer Pfeffer ziehen still und unaufgeregt die Nasenflügel hoch. Ungemein betörend, elegant und fein. Im Mund, was soll man sagen, einfach ein Traum, eigentlich wie immer, wenn der Inhalt von Riecine ist. Wobei wir hier nochmals ganz klar gestehen müssen: Riecine ist eines unserer absoluten Lieblingsgüter, stilistisch ganz nahe an unserem Toskana-Ideal! Reife Kirschen tanzen auf der Zunge, ein saftiger Reigen zusammen mit der angenehm zarten und frischen Säure. Etwas Rosmarin duftet im Hintergrund sowie schwarze Beeren, die das Fruchtspiel wunderbar ergänzen. Am Gaumen feinste Gerbstoffe, edel, kaschmirartig, kühl und frisch. Was hier im Mund steht ist überwältigend, wirkt geradezu elegant wie allerfeinster Burgunderwein, fast filigran in seinem Wesen und doch robust genug, um sanften Druck zu machen. Leichtfüßig betört diese Riserva die Zunge und hüllt sie mit einer subtilen Süße ein. Man spürt, wie saftiges Extrakt aus jedem Tropfen quillt und sich der Geschmackspapillen annimmt, Kirscharomen und schwarze Johannisbeeren buhlen um die Gunst des Genießers. Einfach wunderbar. Im Abgang dann eine Sinfonie von Frucht und Würze, von dezenter Kräuteruntermalung und einer sinnlich-sanften Süße. Das ist bester Chianti für Liebhaber, für jene, die wissen möchten, wie ein unserer Meinung nach echter Chianti schmecken sollte. Hat wunderbare zehn Jahre vor sich und sollte in keinem



Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	0.9 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	5.4 g/l	Analysedatum	k.A.

---

Pinard de Picard GmbH & Co. KG  
Campus Nobel  
Alfred-Nobel-Allee 28  
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0  
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: [info@pinard.de](mailto:info@pinard.de)

USt-IdNr.: DE 811881107  
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,  
persönlich haftende Gesellschafterin:  
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,  
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:  
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG  
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00  
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN33

Kreissparkasse Saarlouis  
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45  
Swift/BIC: KRSAD333