

„Brolio Bettino“ Chianti Classico rosso

Region	Toskana
Erzeuger	Barone Ricasoli - Toskana
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Colorino, Merlot, Sangiovese
Bestell-Nr.	IT0071315

3 Gläser im Gambero Rosso!

Eine Hommage an Bettino Ricasoli, dem Gründungsvater des heutigen Chianti Classico! Antonio Galloni fasst den 2015er treffsicher zusammen: „Sagenhaft!“ Diesen Wein gibt es erst seit dem Jahrgang 2013. Und jedes Jahr gewinnt er noch mehr an Finesse! In Kleinauflage vinifiziert und Bettino Ricasoli gewidmet, der die Rebsortenmischung des heutigen Chianti bereits im Jahre 1872 niederschrieb. Doch der war, wie Sie schon aus unserer Weingutsbeschreibung wissen, viel mehr als das: Zweimal Ministerpräsident des vereinigten Italiens (1861 und 1866), Gründer der Tageszeitung "La Nazione", Landwirtschaftsforscher und „Vater“ der ersten Produktspezifikation des Chianti. „Bettino“ ist eine Hommage und tiefe innere Verbeugung für diese starke Persönlichkeit und interpretiert seinen unermüdlichen Willen, einen eigenständigen Chianti-Stil zu schaffen, der traditionell und bis heute zeitgemäß zugleich ist. Und so begeistert uns auch dieser wunderbar preisgünstige Cru aus ganz großem Chianti-Jahr, der 18 Monate im großen, nur dezent schmeckbaren Holzfass lag und demnach eine Reifezeit wie die seit Jahren etablierten Prestige-Crus von Ricasoli besitzt. Wir haben hier eine Cuvée aus Sangiovese mit nur 10% Colorino (auch Abrusco genannt). Während die Nase beim Brolio hedonistisch und schmeichlerisch daherkommt, ist das hier ein ganz und gar aristokratisches Bouquet. Enorm viel Eleganz, Charakter, kühle Noten und eine beinahe schwebende Frucht. Diese fällt nicht mollig warm aus, sondern knackig und zart. Sauerkirsche, Brombeere, Veilchen und Rosmarin geben den Ton an. Am



Gaumen ist das Tannin geschmeidig, fast weich, doch die feine Säureader, die so wichtig für die Lebendigkeit eines Wein ist, zieht sich bis zum Ausklang fort. Das gibt dem Wein eine enorme Spannung, sein Rückgrat! Man kann sich regelrecht verlieben in diese saubere und duftige Sauerkirschnote, die von etwas Mokka und nur einer Andeutung von Zedernholz begleitet wird. Das ist ein feiner und subtiler Wein, der auf Trinkfreude und Eleganz ausgelegt ist. Vielleicht auch, weil dieser Wein unfiltriert abgefüllt wurde? Wir sind verblüfft, wie man so viel Zartheit aus einem Kraftjahrgang wie 2015 extrahieren kann. Welch Essenz des Terroirs! Eine Sinfonie der unermesslichen Melodien, die in dieser singulären Stilistik nur ein großer Sangiovese in unkopierbarer Weise zum Klingen zu bringen vermag! Ein sensationeller Rotwein: Prächtige Aromen, feine Duftigkeit, grandiose Mineralität und wärmender Charme – Das ist sie, die Seele des Chianti!

Trinkempfehlung: Zu genießen ab sofort bis 2025+.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	29 mg/l
Restzucker	0,5 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	111 mg/l
Gesamtsäure	5,5 g/l	Analysedatum	12.10.2017

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

<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: KRSAD555

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