



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

## **„Costa Grande“ Vino Nobile di Montepulciano DOCG rosso**

Region: Toskana  
Erzeuger: Boscarelli - Toskana  
Alkoholgehalt: 14,5 % vol.  
Rebsorte: Sangiovese  
Bestell-Nr.: ITO110915

*94 Punkte von James Suckling! Ein Nobile wie aus dem Bilderbuch*

*Der Vino Nobile zählt mit dem Chianti Classico und Brunello zu den Top-Hits der Toskana. Als einer der Traditionsbewahrer im Gebiet des Vino Nobile DOCG ist Boscarelli die beste Anlaufstelle, um die Einzigartigkeit dieser Herkunft zu erklären. Der „noble Wein“, der Vino Nobile war bereits bei Adeligen und Päpsten hoch angesehen, stand sogar in seiner Wertschätzung über dem Brunello vom Nachbar-Hügel. Die Weinberge sind hier etwas höher gelegen, die Böden lehmreicher. So haben die Weine hier in der Regel mehr Frucht und Finesse. Der Vino Nobile di Montepulciano stammt aber mitnichten aus der Montepulciano- Traube, wie oft falsch angenommen, sondern aus der Ortschaft Montepulciano. Hier stecken nämlich 100% Sangiovese in der Flasche. Um diesem Irrtum entgegenzukommen und dem Vino Nobile seine hochverdiente Einzigartigkeit zurückzugeben, schloss sich Boscarelli zu einer „Alleanza“ mit befreundeten Weingütern wie Poliziano, Avignonesi und Antinori zusammen. Gemeinsam wollen sie dem Nobile wieder die verdiente Aufmerksamkeit geben. Aus dieser Idee entstand dieser neue Wein.*



*„Costa Grande“ stammt aus einer 1,5 ha kleinen Lage, die direkt neben dem legendären „Vigna del Nocio“ liegt. Auch hier stehen die Sangiovese-Reben auf Sand, Ton und roter Erde. Sie werden von feucht-warmen Brisen, die aus dem Lago Trasimeno entstehen, umweht, wodurch die Trauben trotz Nord-Ost-Ausrichtung sehr gut ausreifen. Und direkt erhält dieser Neuzugang im ersten Anlauf 94 Punkte von James Suckling! Was wir an diesem Wein lieben ist sein ungemein hedonistischer Trinkfluss. Das wirkt wie eine Charme-Offensive aus der Toskana! Bereits das eher zarte Kirschrot im Glas deutet an, dass wir es hier mit einem Wein zu tun haben, der auf Eleganz aus ist. Dieser klare Duft nach Herzkirschen, der von frischer Minze umweht wird, ein Hauch von getrocknetem Thymian, das ist Purismus, der verführt. Am Gaumen schwebt der Costa Grande, die Tannine sind butterweich und seidig. Knackig, frisch, saftig und nobel ist der Sangiovese, vereint damit alle Attribute, die man von einem herausragenden Vino Nobile erwartet. Er ist nur fein würzig, nicht zu herb, sondern eher verführerisch süß, mit dem Aroma von Hagebutten und Schlehen. Bereits jetzt ein Hochgenuss, dabei sicher über 10 und in einem Paradejahrgang wie 2015 sogar über 15 Jahre mit größtem Genuss zu trinken.*