



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 DOCG rosso

Region: Toskana
Erzeuger: Poliziano - Montepulciano
Alkoholgehalt: 13,5 % vol.
Rebsorten: Colorino, Sangiovese
Bestell-Nr.: ITO120116

Ein Bilderbuch-Chianti für jeden Tag!

„Die Zahl der Winzer, die sich auf das Terroir der historischen Subregion Chianti konzentrieren, ist sicherlich auf dem Vormarsch. Die Bedingungen und die Situation in den Jahren 2015 und 2016 hätten kaum besser dazu beitragen können, einige der besten Weine für Chianti Classico herzustellen.“ So urteilt James Suckling in seiner umfassenden Berichterstattung über die Toskana. Stellvertretend für die Exzellenz des Jahrgangs steht der Chianti DOCG aus dem Hause Poliziano. Der 2016er Jahrgang knüpft an den großen Erfolg seines Vorgängers an, zeigt sich dabei aber noch deutlich geschliffener! Das macht Spaß!



Der rubinrot glänzende Chianti duftet expressiv nach Amarenakirschen, reifem Granatapfel und versprüht dabei eine angenehm balsamische Note. Man muss kein großer Kenner sein, um diesen charismatischen Rotwein sofort in der Toskana, genauer gesagt im Chianti, einzuordnen, so typisch und markant duftet und schmeckt dieser Tropfen. Eher leicht, fein und fruchtig, ohne süß zu sein, so verführt Polizianos Chianti rosso, der am Gaumen expressive rote Kirschfrucht verströmt, auch etwas Leder und schwarzen Trüffel. Herzkirschen und Hagebutte wechseln sich hier mit kleinen säuerlichen Walderdbeeren, die einen frischen Touch mit sich bringen, ab. Uns gefällt vor allem die sanfte Tannintextur des 2016ers. Er gleitet edel über den Gaumen, besitzt eine mittelkräftige Struktur, die ihn zum idealen Essensbegleiter prädestiniert. Die Würze, die als Untermalung dient, ist subtil, verleiht ihm Tiefe.

Kurzum: Ein wunderbar feiner wie auch frischer und süffiger Chianti, der sich für Pasta förmlich aufdrängt und auch gute Salami und luftgetrockneten Schinken nicht vom Brett stößt. Ein Alltags Tropfen, der sich an die Küche anpasst und von dem man immer etwas zuhause haben sollte. Einfach gut, sehr günstig und ausgesprochen köstlich. Unsere persönliche Kaufempfehlung!