



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

## **„Le Stanze“ IGT rosso**

Region: Toskana  
Erzeuger: Poliziano - Montepulciano  
Alkoholgehalt: 14,0 % vol.  
Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot  
Bestell-Nr.: ITO120516

### **Steigerung auf 95 Punkte bei James Suckling! Super Toskaner, super Jahrgang!**

„Prall, saftig und üppig. Bei diesem rassigen, extravaganten Rotwein von Poliziano gibt's viel zu genießen.“, schwärmt Antonio Galloni.

Über „...viele konzentrierte und köstliche dunkle Früchte.“, freut sich James Suckling und haut 95 Punkte raus.

Wir sind erst einmal von purpurnen Wein im Glas fasziniert. Der hat einen tiefdunklen Kern und hellere, violette Reflexe am Rand. Zwei Stunden scharften wir ungeduldig mit den Hufen, bevor es soweit war. So lange haben wir dem Wein Zeit im Dekanter gegeben.

Doch Geduld mit den jungen Pferden. Erst einmal stecken wir die Nase in die typische Bordeaux Assemblage aus 90 Prozent Cabernet Sauvignon und 10 Prozent Merlot. Wie wunderbar das bereits jetzt duftet. Nach Brombeeren, nach Kirsche und einem Hauch schwarzer Johannisbeere. Dazu gesellt sich eine feine Holzwürze. Der Wein reifte 16 Monate in neuen französischen Eichen-Barriques. Versteckt hinter einem Stückchen grüner Paprika und einer Messerspitze fein gemahlenem Piment liegt ein Geruch, der uns an Opas riesigen Wohnzimmerschrank erinnert, dort, wo er seine Vinylplatten aufbewahrte, wo seine Zigarrenkiste stand und sich die ledernen Untersetzer für Gläser stapelten. Schöne Erinnerungen. Und mit leicht mineralischen und dezent fliederfloralen Ahnungen die kaum benötigte Motivation zum ersten Probeschluck. Doch was heißt hier Probieren? Das wollen wir direkt trinken. Diese saftige dunkle Frucht. Die jetzt schon schmeichelnden Tannine und die balancierte Würze, die lange zum Nachschmecken am Gaumen haftet. Der 2016er Le Stanze ist bereits in seiner Jugend mehr auf der elegant konzentrierten, als auch der animalisch wilden Seite zu finden.

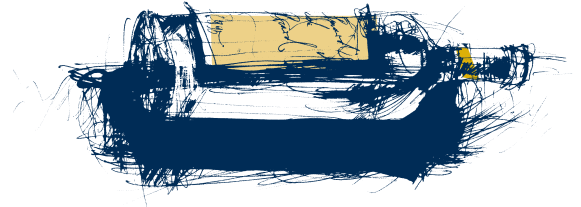
Klar, ist das eine typische Bordeaux-Cuvée. Weine, die eine Zeitlang als „Supertuscans“ immer fetter und holziger wurden. Doch bei Poliziano schafft es Federico Carletti, dem Le Stanze die toskanische Seele und die Eigenschaften seines Terroirs zu lassen. Diesem wunderbar dichten und eleganten Wein, der sich jetzt schon öffnet wie die warmen Farben der Landschaft hinterm nächsten Hügel rund ums malerische Montepulciano, und der noch längst nicht seinen Höhepunkt in seinem langen Weinleben erreicht hat.



**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

*Liebe Kunden, geben Sie dem Wein jetzt Luft oder geben Sie ihm Zeit und holen ihn in zwei Jahren aus dem Keller. Für ein konzentriertes Hineinschmecken bei einer stimmungsvollen Musikaufnahme, egal ob italienische Oper oder Italo-Pop, oder als gleichberechtigter Begleiter zu einem Rindersteak oder einem Sonntagsbraten. Als Kombination aus beidem marinieren wir gerne ein Rinderfilet über Nacht in Rotwein, etwas rotem Balsamico und Gewürzen wie einen Sauerbraten und verfeinern die Sauce später mit Sojasauce, eingelegten Rosinen und Rübekraut. Zum Wein ein Gedicht, erst recht serviert mit Gewürz-Rotkohl.*