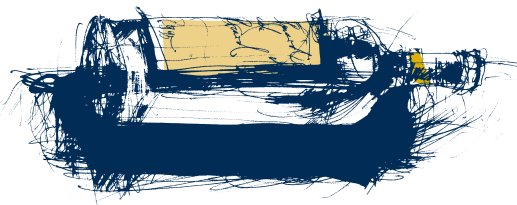


HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55

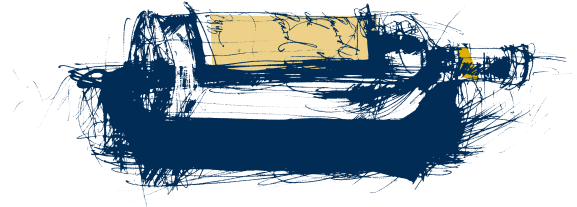


Chianti Classico Riserva, rosso

Region: Toskana
Erzeuger: Riecine - Toskana
Alkoholgehalt: 14,0 % vol.
Rebsorte: Sangiovese
Bestell-Nr.: ITO040216

Ein absoluter TOP-Wein! Nochmals besser als die 15er Riserva, da feiner, nobler und eleganter. Viel besser geht nicht! „Der Wein ist elegant komponiert und duftig, mit einer gewissen Erdigkeit, frischen Kräutern und steinigen Personalität. Er zeigt eine beeindruckende Präzision! 94 Punkte“ - DECANTER Aus Gaiole in Chianti stammt diese nur in allerbesten Jahrgängen erzeugte Riserva Jahr 1971 gepflanzter Reben. Nachdem wir nun etliche Weine der Toskana des Jahrgangs 2016 probiert haben, steht für uns fest: 2016 ist die noch feinere Version des 2015er Jahrgangs, ein Update sozusagen. Denn neben dem großen Potenzial des 2015er Jahrgangs besitzt 2016 den Vorteil der Zugänglichkeit in der Jugend, hat etwas mehr Frische. Ein weiterer Beweis für die Güte des Jahrgangs, der auch von den Winzern sehr hoch eingeschätzt wird, ist diese Riserva. Nur in absoluten Spitzenjahrgängen gibt es sie, zuletzt 2015 und davor 2009! Das Duo 2015 und 2016 erinnert uns ein wenig an die Doppelspitze der im Bordelais als Jahrhundertjahrgänge vermarkteten 2009er und 2010er. 2009 mit mehr Reife und Charme, 2010 als seriösere Version mit mehr Potenzial und kühlerer Frucht. Diese Riserva ist nichts anderes als die ultimative Expression des Sangiovese! Die Trauben stammen aus dem Gittori-Weinberg in Gaiole. Eine nach Süden ausgerichtete Terrassenanlage deren Besonderheit die auf 450- 500m über dem Meeresspiegel stehenden Reben sind. Diese haben mittlerweile ein Alter von bis zu 48 Jahren und liefern zwar niedrige Erträge, dafür fantastische aromatische Trauben von einmaliger Güte. Dieser Chianti aus in mehreren Durchgängen handgelesenen Trauben, die vor dem Keller über einen Sortiertisch gingen, um das absolut bestmögliche Ausgangsmaterial zu selektionieren, duftet ätherisch im Glas. Das Bouquet erzählt von der Feinheit der Sangiovese-Traube, aber auch vom so wunderbar eleganten Jahrgang 2016. Herzkirschen, saftige Johannisbeeren, Bitterorangenschalen und ein Hauch Minze zeichnen sich hier ab. Mit zunehmendem Luftkontakt fächert sich der Wein auf, Milchschokolade und Pinien gesellen sich dazu. Eine Sinfonie der subtilen Düfte, bei dem das Holz im Hintergrund steht. Denn die Idee der Riserva ist mitnichten eine kräftigere Version des Chianti Classico, sondern einen feineren und facettenreicheren Sangiovese einzufangen. Der Wein verbrachte über 20 Monate im großen Holz und bis jetzt zur Freigabe weitere Zeit der Reife auf der Flasche. Wir lieben seine Seidigkeit am Gaumen, die klare Kirschfrucht und das mineralische, zart rauchige Aroma der Riserva. Ein Wein, der über den Gaumen schwebt, kühl ist wie Seide. Das ist Chianti vom Feinsten! Riecine ist eines unserer absoluten Lieblingsgüter, stilistisch ganz nahe an unserem Toskana-Ideal





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

und der Jahrgang 2016 spielt unserer Präferenz voll in die Karten! An dieser Stelle müssen wir auch einmal eine Lanze brechen für das „neue alte Team“ Riecines, welches diesen Jahrgang zu verantworten hat. Nachdem Sean O' Callaghan das Weingut mit dem Jahrgang 2015 verließ, war schnell klar, welche Personen die Zukunft des Weinguts leiten sollten. Niemand geringeres als Carlo Ferrini, für viele Italiens renommiertester Oenologe, konnte für Riecine zurückgewonnen werden. Ferrini ist für Riecine kein unbeschriebenes Blatt. Bereits vor vielen Jahren arbeitete er für Riecine, doch legte er dann eine sensationelle Karriere hin und widmete sich dabei größeren Projekten. Doch jetzt ist der verlorene Sohn zurückgekehrt! Er berät den 35-jährigen Alessandro Campatelli, der gemeinsam mit Ilda Roci den kompletten Weinbau- und die Vinifikation verantwortet und seit 2015 im Betrieb tätig ist. Wir haben Alessandro getroffen und das neue Gesicht des Betriebs als hochmotivierten Feingeist kennengelernt. Seine Vision ist es, Riecine voll und ganz mit der gewohnten und erfolgreichen Stilistik weiter zu führen, anstatt dem Weingut seinen persönlichen Stempel aufzudrücken. Eine fast altruistische Herangehensweise in unseren modernen Zeiten, die uns sehr beeindruckt hat und heutzutage nur noch rar anzutreffen ist. Seine Riserva ist das erste Meisterwerk in einer durch und durch glanzvollen Gesamtkollektion.