



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

Brolio, Chianti Classico rosso

Region: *Toskana*
Erzeuger: *Barone Ricasoli, Toskana*
Alkoholgehalt: *13,5 % vol.*
Rebsorten: *Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese*
Bestell-Nr.: *ITO070617*

Aus Könnerhand: Was für ein Chianti Classico-Einstieg aus den grünen Hügeln der Toskana

92 Punkte - SUCKLING

Aus den 240 Hektar Weingärten rund um das Schlossweingut Castello di Brolio mit den 1.200 Hektar großen Ländereien der Familie Ricasoli stammt dieser Chianti Classico. Der „Brolio“ steht exemplarisch für den exzellenten Trinkfluss, den junge Chianti Classico mitbringen können und – wenn sie nicht als Riserva ausgebaut wurden – unbedingt sollen.

Denn dieses komplette Portfolio deckt Familie Ricasoli ab. Von den Basisweinen über die Klassiker, darunter dieser „Brolio“, bis zu exklusiven als Cru deklarierten Lagenweinen. Auf ihrem Terroir schaffen sie es, unterschiedliche Stilistiken zu erzeugen. Schließlich widmet man sich schon seit 1141 dem Weinanbau. Von Baron Bettino Ricasoli im Jahre 1872 bis zu Francesco Ricasoli, der heute dem Adelsgeschlecht vorsteht, forschte man immer am Weinbau und insbesondere an der charakteristischen Sangiovese-Traube.

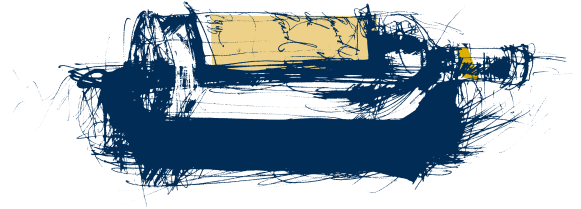
Francesco Ricasoli sagt: „Ich möchte Weine herstellen, die einen Ort verkörpern. Wenn Sie die Augen schließen, stellen Sie sich diese Zypressen, diese Hügel, diese Landschaft vor; Sie wissen genau, wo Sie sind, den unverwechselbaren Stil des Terroirs, in dem die Weine des Brolio geboren wurden.“ Bestes Beispiel ist der tief rubinrote Brolio. Sehr druckvoll kündigt sich in der Nase warme rote Frucht, Veilchen und ein Hauch Salmiak an. Am Gaumen zeigt die volle süße Frucht sofort Präsenz. Deutlich vorhandene Gerbstoffe ziehen den Mund nicht zusammen, sondern animieren weich. Das ist hervorragend! Mit bestens eingebundener, typisch frischer Säure ist der warme und komplex strukturierte Wein attraktiv ausbalanciert.

Für diese Trinkigkeit sorgt unter anderem, dass neben 80 Prozent Sangiovese 15 Prozent Merlot und 5 Prozent Cabernet Sauvignon in der Cuvée sind und der Wein 9 Monate im großen Holzfass ausgebaut wurde. Und doch ist der „Brolio“ das Gegenteil eines alkoholschwangeren, mittels Holzhilfe hochgezüchteten Chiantis – ein höchst animierender Trinkwein mit unverwechselbarer Heimat.



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

P.S: In der Osteria von Castello di Brolio, das besucht werden kann, wird dazu zartes Täubchen serviert. Oder man hält sich an die Salumi toscani con formaggio einer lokalen Metzgerei und Tagliatelle mit Ragù.