

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: KRSAD55



Castello di Brolio, Chianti Classico rosso

Region: Toskana
Erzeuger: Barone Ricasoli, Toskana
Alkoholgehalt: 14,0 % vol.
Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese
Bestell-Nr.: ITO071015

Chianti Classico Gran Selezione par excellence: Sofort einsatzbereit und mit bestem Alterungspotential

95 von 100 Punkten vergibt James Suckling:

„Ein frischer und gradliniger Gran Selezione Chianti Classico mit festen Tanninen zum Kauen und dunklen Früchten. Voller Körper. Strukturiert. Geben Sie ihm zwei oder drei Jahre Zeit zur Reife.“

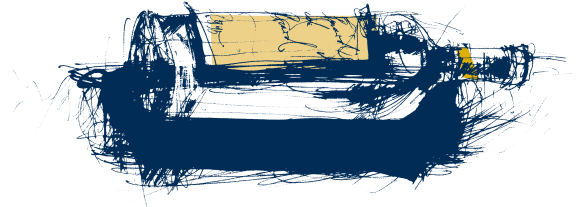


Der Name Ricasoli und Chianti Classico gehören unangefochten zusammen. Seit 1141 stellt die Adelsfamilie Wein her und somit sprechen wir hier, liebe Kunden, über das viertälteste familiengeführte Weingut der Welt! Bettino Ricasoli stellte bereits im jungen Alter von 20 Jahren am Familien-Weingut in Brolio Forschungen an und experimentierte mit dem Ziel, mit den bereits seinerzeit hochgeschätzten französischen Weinen mithalten zu können. 30 Jahre später schrieb er 1872 seinen berühmten Brief mit der „Chianti Formel“ an Professor Cesare Studati an der Universität von Pisa. Damit legte er die Wurzeln für den Chianti, den wir heute alle kennen und so lieben!

Für den Castello di Brolio werden die besten Trauben Sangiovese (2015: 90 %), Cabernet Franc (5 %) und Petit Verdot (5 %) der Rebanlagen rund um das Schloss, den Hauptsitz bei Gaiole ausgewählt. Schließlich läuft der Spitzenwein-Klassiker des Hauses unter „Gran Selezione“. Der Wein aus Trauben in besten Lagen mit südlicher und südwestlicher Ausrichtung wächst auf 250 bis 450 Meter Höhe und wird konsequent nur in besten Jahrgängen abgefüllt. Den Charakter und Geschmack dieses Klassikers prägen die sehr steinigen „Alberese“-Böden.

Die Abfüllungs-Frage stellte sich beim toskanischen Traumjahrgang 2015 nicht. Ein hedonistischer Jahrgang wie er im Buche steht: ein regelmäßiger, entspannt gemäßigter Witterungsverlauf mit perfekter Blüte, viel Sonne im heißen Sommer und optimalen Bedingungen mit großen Temperaturschwankungen zum Erntezeitpunkt im Herbst sorgten für ideal gereifte Trauben. Nach sorgfältiger Selektion und Maisschegärung kam der Wein für 18 Monate in Tonneaus. Große Holzfässer, von den 30 Prozent aus neuem Holz bestanden.

Das erstklassige Traubenmaterial meinen wir bereits aus dem rubinroten Wein



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

herauszuriechen. So sauber und definiert ist das Bouquet in der Nase. Unter geschliffener Frucht von dunkler Kirsche lugt ab und an keck muntere Amarenakirsche hervor. Zum Reinbeißen hält es reife Zwetschge das komplexe Fruchtspiel im Zaum. Kurz blitzen Leder und Vanille auf. Das ist eine fantastische unaufdringliche Nuance. Denn Holz prägt diesen eleganten Geruch wahrlich nicht. Eher die wunderschöne Mineralität der äußerst steinigen Böden. Am Gaumen trifft zuerst die süßliche Frucht die steinigen Akzente, dann jubilieren die weichen Gerbstoffe mit der feinwürzigen Frische um die Wette. Bestens eingebunden sind die 14 Volumenprozent Alkohol. Das strahlt eine elegante Kühle aus, das ist das Ergebnis der höher gelegenen Lagen!

Der „Castello di Brolio“ hat jetzt eine zugängliche Phase voller feiner Frucht. Elegant und frisch. Dieser Spitzenwein hat das Potential, sich prächtig zu entwickeln. Im späteren Stadium wird er konzentriert, weich und kräuterwürzig und mit seiner belebenden Sangiovese-Frische ein brillanter Fleischfreund sein. Ob medium-rare bereitetes Bistecca vom Grill mit Rosmarin und einem Hauch Knoblauch und/oder kräftiges Brasato, einem italienischen Rotwein-Schmorbaren – dazu macht auch ein Aristokrat bella figura.