

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: DEUTDE33 33030
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD333 33030



Chianti Classico DOCG, rosso

Region: Toskana
Erzeuger: Isole e Olena - Toskana
Alkoholgehalt: 14,0 % vol.
Rebsorte: Sangiovese
Bestell-Nr.: ITO090116

„Der 2016er Chianti Classico ist ein wunderschöner Wein, der die Essenz des Hausstils sehr gut einfängt.“ - 92 Punkte! (Galloni)

Der Chianti Classico ist hier wie immer geschmeidig, aromatisch präzise und ganz auf Eleganz ausgerichtet. “ - Vinous

Werte Kunden, gerade flattert uns die Nachricht ins Haus, dass das Konsortium des Chianti DOCG nun beschloss, dass Chianti zukünftig auch wieder etwas süßer abgefüllt werden darf. Um sich dem Geschmack breiterer Konsumentengruppen anzuschließen und neue Exportmärkte zu erschließen. Eine Nachricht, die jedem Chianti-Liebhaber und authentischem Winzer der Region wie ein Pfeil in die Brust dringen muss. Welch Wohltat sind da die Weine aus dem Hause Isole e Olena, für uns gemeinsam mit Riecine und neuerdings Barone Ricasoli so etwas wie die Zufluchtsorte traditioneller Sangiovese, so wie wir sie lieben.

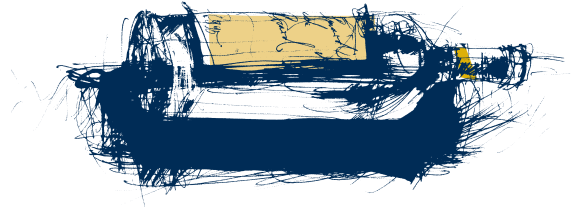
Bei Isole e Olena ist der Chianti Classico seit Jahren eine Bank. Einer, wie er authentischer wohl kaum schmecken kann. Ein edles Gewächs der Toskana mit seidigem Mundgefühl, feiner Struktur und einem Trinkvergnügen, das ihn weit höherpreisiger schmecken lässt, als er tatsächlich kostet! Für viele Toskana- Aficionados ist genau dieser stilbildende Chianti Classico einer der großen Referenzweine des Chianti: Sangiovese kann anders schmecken, besser wohl kaum! Toskana unverfälscht und ungeschminkt, nobel im Duft und ungemein burgundisch in der Textur. Was für ein edler Chianti, der eher mit großen burgundischen Pinot Noirs verglichen werden kann als mit so vielen belanglosen, barriquegeschwängerten und zukünftig wohl gar süßlichen Chiantis. Vergangenes Jahr brachte Isole e Olena einen sensationellen Chianti an den Start. Wir geben zu, in einem Spitzenjahrgang wie 2015 haben wir das erwartet. Und nun folgt ein weiterer großer Jahrgang, den wir auf unseren Verkostungen im Frühjahr in Italien direkt ins Herz geschlossen haben, 2016. Die noch feinere Variante des 2015ers, mit etwas mehr Frische und wunderbar roter Kirschfrucht.

Wir sind froh, Ihnen den wohl beliebtesten Chianti Italiens anbieten zu können, den Antonio Galloni auch direkt mit für seine Preisklasse traumhaften 92 Punkten bewertet (so wie Parker den 2015er!) und gekonnt analysiert: „Der 2016er Chianti Classico ist ein wunderschöner Wein, der die Essenz des Hausstils sehr gut einfängt.“ Und weiter heißt



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

es: „Der Chianti Classico ist hier wie immer geschmeidig, aromatisch präzise und ganz auf Eleganz ausgerichtet.

Genau das ist das Kernthema dieses Weins. Noblesse oblige! Lautschreierische Elemente wären hier fehl am Platz. Der Chianti Classico 2016 verströmt den feinen Duft von Amarenakirschen und Herzkirschen samt deren Kirschkerne, die einen wohlduftigen, warmen Holzduft abgeben. Darüber schwirren Veilchen, Himbeeren und Oregano. Das ist sehr nah am 2015er Jahrgang, allerdings geht es am Gaumen noch eine Spur finessenreicher zu. Dort gleitet dieser Chianti mit einer Eleganz dahin, die unerreicht in dieser Preisklasse scheint. Die Tannine sind besonders samtig und bleiben dezent im Hintergrund. Die Frucht ist eine Mischung aus einerseits süßlichem Extrakt reifer Herzkirschen und der animierenden Frische saftiger Clementinen. Burgunds Finesse lässt grüßen, wenn Sangiovese so elegant und authentisch vinifiziert wurde, wie es hier der Fall ist. Das ist die Seele des Sangiovese und der wahre Charakter des Chianti Classico. Denn guter Chianti macht immer Lust, diesen originären Wein über einen Abend mit großem Genuss ‚solo‘ zu leeren!