

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



Roncicone, Chianti Classico rosso

Region: Toskana
Erzeuger: Barone Ricasoli, Toskana
Alkoholgehalt: 14,0 % vol.
Rebsorte: Sangiovese
Bestell-Nr.: ITO071616

Satte 98 Punkte vergibt ein begeisterter James Suckling für den 2016er Jahrgang nach 97 Punkten für 2015!

Burgundische Stilistik-Anklänge mit rassischer italienischer Seele!

„Ich liebe die Reinheit der Früchte dieses Gran Selezione, der Hibiskus, Orangenschalen, Veilchen, Lavendel, Earl Grey. Nelken, Tabak und feuchte Erde zeigt. Elegant und fließend mit geschmeidigen, aber strukturierten Tanninen, intensiv erfrischender Säure und einem langen, komplexen Abgang. Ein superber Sangiovese!“



Für penible und empirische Weiterentwicklung steht das vom Baron ins Leben gerufene einmalige Terroir-Projekt dieses Weingutes mit nahezu tausendjähriger Tradition und dem immensen historischen Einfluss auf das heutige Chianti Classico. Francesco Ricasoli hat die Böden des Weinguts genau untersuchen lassen. Ermittelt wurden auf Castello di Brolio 19 verschiedenen Bodentypen, die repräsentativ für die gesamte Toskana sind. Aus dieser Forschung resultierte das ungemein spannende und von der Weinkritik hochgelobte „Cru-Projekt“. Aus drei unterschiedlichen Weinbergen mit unterschiedlichen Bodentypen erzeugt das Familienweingut drei Chianti Classico Gran Selezione Crus als äußerst limitierte „Raritas“. Nach einigen Jahrgängen Colledilà ergänzen die famose Trilogie seit dem Jahrgang 2015 der Roncicone und CeniPrimo.

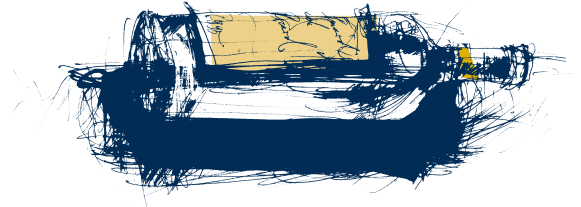
Die Sangiovese-Reben für den Roncicone wachsen auf dem gleichnamigen 10-Hektar-Weinberg in 320 Meter Höhe. Die Lage Roncicone prägen eine Zusammensetzung aus pliozänen Meeressedimenten mit sandigen Ablagerungen und durch die Meereseinwirkung geglättetes Gestein sowie Ton auf tieferen Ebenen.

Der erste Eindruck des Roncicone ist beinahe überraschend floral. Doch dann gesellen sich eine herrliche Tiefe und Dichte dazu, ja fast ein wenig verschlossen undefinierbar wirkt das. Mit ein wenig Luft und Geduld öffnet sich der Wein. Aus dem Bouquet strömt uns Leder entgegen, erdige Noten und ein Tick Sandelholz melden sich zu Wort, kurz schwirrt der Gedanke an eine delikate Sonntagsbratensauce vorbei.

Am Gaumen verleiht dem Roncicone ein noch recht ausgeprägtes Gerbstoffgerüst einprägsamen Charakter. Das steckt er durch seine Wahnsinnsstruktur aus Würze und

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

Extrakt spielerisch locker weg. Hier stehen alle Zeichen auf Langlebigkeit. Wunderbar wie er uns mit seiner fein integrierte Säurestruktur animiert. Und dann ist das diese Saftigkeit; wie ein perfekt gebratenes Stück Fleisch zum Reinebeißen verführt dieses faszinierende Elixier zum nächsten Schluck. Ja, dieser Roncicone hat Kühle und Kraft, begleitet von einem leicht herben Spannungsbogen. Diese vielschichtige Phenolik entstand beim wundbaren 2016er-Jahrgang durch die Tag-Nacht-Temperaturschwankungen zum Lesezeitpunkt. Sprechen wir's aus, werte Kunden: Der Roncicone glänzt erneut mit burgundischen Stilistik-Anklänge und offenbart dabei eine rassige italienische Seele. Denn die ist beim etwas schlankeren, von einer definierten Struktur charakterisierten 2016er ausgeprägter als beim üppigeren Vorgängerjahrgang.

Unser Tipp: Am Besten im Vergleich mit den anderen Lagenweinen, Colledilà, und Ceniprimo probieren! Da die Raritas-Weine nahezu identisch ausgebaut wurden, können Sie anhand der unterschiedlichen Lagen die Vielseitigkeit der Sangiovese-Traube aus Könnerhand erschmecken und ergründen.