



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

La Gioia, IGT rosso

Region: Toskana
Erzeuger: Riecine - Toskana
Alkoholgehalt: 13,5 % vol.
Rebsorte: Sangiovese
Bestell-Nr.: ITO040316

94 Parker-Punkte: „La Gioia ist eine Schönheit.“ – Monica Larner

Brandaktuell: 3 Gläser – Gambero Rosso 2021

Riecines ‚Super-Tuscan‘ aus 100 % Sangiovese meisterhaft komponiert.

Der etwa 50 Jahre alte Weinberg, der rund um das Kultweingut Riecine in Gaiole in Chianti platziert ist, verfügt über unterschiedliche Parzellen mit verschiedenen Bodentypen und Sonnenausrichtungen. Gemeinsam ist den Parzellen, dass sie bei 450 bis 500 Metern recht hoch liegen und somit immer über genügend nächtliche Kühle verfügen, um eine klare Säure ausbilden zu können. Für La Gioia werden Trauben verwendet, die von besonders sonnenverwöhnten Ecken des Weinbergs stammen – während für den Riecine di Riecine, der ja sozusagen der Burgunder unter den Spitzenweinen des Weinguts ist, eher Trauben von den kühleren Parzellen Verwendung finden. Mit dem La Gioia schafft man auf dem biologisch-organisch bewirtschafteten Weingut einen Cru im Sinne eines Super-Tuscans, allerdings ausschließlich aus der Sangiovese-Traube. Der Sangiovese wird nach der Vergärung in Beton-cuves über 24 Monate hinweg in Tonneaux aus erster, zweiter und dritter Belegung ausgebaut.

Holz findet sich in der jugendlichen Aromatik zwar auch, nimmt hier aber nie eine bestimmende Position ein. Vielmehr ist La Gioia Ausdruck einer reifen dunklen Frucht von Pflaumen, schwarzen Kirschen und Brombeeren. Dahinter liegt schon im Duft eine immense Mineralität, ausgedrückt in kühl wirkendem zermahlenen Stein. Begleitet wird dies mit einem Hauch von Zedernholz, Leder, Veilchen und frischer Blutorange. Am Gaumen dann zeigt sich der enorm frische und energiegeladene Charakter, den man bei manch anderem Super-Tuscan durchaus schon einmal vermisst. Saftigkeit und eine elektrisierende Vitalität, gepaart mit feiner Würze, kraftvollem und reifem Tannin, sorgen hier, aber auch bei Robert Parker und James Suckling für Begeisterung, wo es 94 bzw. 94 bis 95 Punkte gibt. Und ganz frisch wurde die sensationelle Spitzen-Cuvée im Gambero Rosso mit den berühmten tre bicchieri ausgezeichnet. Eine gelungene Bewertung für einen Sangiovese aus dem Chianti, der sich mit seinem Charakter wohltuend aus der Chianti-Classico-Masse abhebt und zum Besten gehört, was wir aus der Region kennen.

