



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

„Sotto Casa“ Riserva Vino Nobile di Montepulciano DOCG rosso

Region: Toskana
Erzeuger: Boscarelli - Toskana
Alkoholgehalt: 14,0 % vol.
Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Prugnolo
Bestell-Nr.: ITO110614

TOP OF TOSKANA VINUM 2020:! Zweithöchste Wertung aller Vino Nobile

In Boscarellis Sotto Casa trifft klassische Weinbereitung gekonnt auf moderne Rebsorten. Wir hätten kaum gedacht, dass wir einmal einen Vino Nobile aus dem Hause Boscarelli listen würden, der neben 80 % Prugnolo Gentile auch 15 % Cabernet Sauvignon und 5 % Merlot enthält. Ein Modernist beim großen Klassiker des Vino Nobile de Montepulciano? Ja, das ist in der Tat nicht nur möglich, er macht uns auch Spaß. Und den wollten wir Ihnen nicht vorenthalten. Den Sotto Casa, so heißt der Modernist, gibt es erst seit dem 2011er Jahrgang. Allerdings gab es diese Cuvée auch schon einmal vorher in ähnlicher Weise als sogenanntes Black Label. Es ist ein ungewöhnlicher Schritt, aber die Marchesi de Ferrari Corradi haben sich mittlerweile einen so unantastbaren Ruf für klassische Vini Nobili erworben, dass man ein solches Experiment durchaus wagen kann. Vom roten, steinigem Boden mit alluvialem Schwemmland, Ton und ein wenig Kalk stammen die Trauben, die bei Boscarelli genauso verarbeitet werden wie die schon bekannten Klassiker. Nach der Handlese werden die Trauben separat entrappt und spontan in Holzgärständern vergoren. Die jeweiligen Rebsorten werden separat in Fudern von drei bis 30 Hektolitern ausgebaut und nach einem Ausbau über 28 bis 32 Monate hinweg zu einer Cuvée zusammengefügt und unfiltriert abgefüllt. Das Ergebnis ist ein beeindruckender Wein, der die Herausforderungen vergessen lässt, denen die Winzer im Jahrgang 2014 gegenüberstanden. Einem nassen Winter folgten ein kalter Frühling und ein nasser Sommer mit Hagelstürmen. Erst der September brachte die Wende; denn der war zusammen mit dem Oktober trocken, warm wie auch sonnig und rettete das Jahr. Trotz des Jahresverlaufs, während dessen die Winzer im Weinberg richtig gefordert waren, ist bei Boscarelli ein bildschöner Sotto Casa entstanden, der den kühlen Sommer in Form von Frische und purer Frucht widerspiegelt. Die granatrote Vino Nobile Riserva duftet offen und verführerisch nach Veilchen und Walderdbeeren, Brombeeren, Pflaumen und Kirschen, nach ein wenig Unterholz und kaltem Rauch, aber auch nach so warmen Noten wie Marzipan, Vanille und chinesischen Five Spices. Selbst ein paar tertiäre balsamische Noten sind zu erahnen und ebenso ein paar kühle, frische Elemente von Blutorangen und Stein. Am Gaumen ist dieser Vino Nobile ein wunderbar saftiger und seidiger Wein, der überhaupt nicht übertrieben modern wirkt. Nein, hier sind Könner am Werk, die das Beste von Merlot und Cabernet in die klassische Stilistik ihrer noblen Weine aus Montepulciano integrieren und ein kleines Kunstwerk entstehen lassen. Angenehm



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

seidig sind die Gerbstoffe, und doch bieten sie der Frucht einen klaren Rahmen. Die Säure, die den Sotto Casa durchwirkt und belebt, ist präsent und präzise. Frisch und lebendig wirkt die Mineralität, die sich hier Bahn bricht. Ja, so kann man das schon machen mit der Verbindung von Sangiovese (Prugnolo Gentile), Cabernet und Merlot. Wir sind begeistert.