



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

„Riserva“ Vino Nobile di Montepulciano DOCG rosso

Region: Toskana
Erzeuger: Boscarelli - Toskana
Alkoholgehalt: 13,5 % vol.
Rebsorten: Prugnolo, Canaiolo Nero, Colorino
Bestell-Nr.: ITO110515

Wie genau es die Marchesi de Ferrari Corradi mit der Qualität ihrer Weine nehmen, wird klar, wenn man sich die Geschichte dieser Riserva anschaut. Diese wurde eigentlich in den 1970er und 1980er Jahren bekannt, wenn nicht sogar berühmt. Doch zwischen 1992 und 2010 verzichteten die Corradi auf die Abfüllung, weil sie in dieser Zeit ihre Weinberge neu anlegten und nicht den Eindruck hatten, dass es genügend Menge für die Produktion einer Riserva in der Qualität geben würde, wie sie sie sich vorstellten. Erst mit dem Jahr 2010 waren der Weinberg bzw. die geernteten Trauben von den sich nun in bestem Alter befindlichen Rebstöcke in Cervignano wieder auf einem Niveau angekommen, das sie vollends überzeugte. Sie vinifizieren diese legendäre Riserva heute wieder genauso wie schon in den 1970ern und 1980ern, nämlich in einer Mischung von Prugnolo Gentile (rund 88 % im Jahr 2015) und Colorino. Die gesamte Weinbereitung ist klassisch: Nach der Handlese wird entrappt und langsam angepresst. Der Wein vergärt spontan in hölzernen Gärständern. Die malolaktische Gärung und Reifung findet in Fudern aus slawonischer Eiche in Gebinden von fünf bis 25 Hektolitern statt. Nach der Reifung über rund 32 Monate hinweg wird der Wein unfiltriert gefüllt und reift weitere Monate auf der Flasche. Die Vino Nobile di Montepulciano Riserva aus dem Jahr 2015 zeigt sich rubinrot mit einem leicht granatfarbenen Einschlag. Sie duftet nach Wald und Feld, Weinberg und Obstgarten mit Noten von violetten Blüten und roten Beeren, Kirschen wie frisch vom Baum, frisch gepflückten Walderdbeeren, Unterholz mit Erde und Kräutern, aber auch nach ein wenig Rauch, Marzipan, Süßholz und Rosmarin. Im Hintergrund nehmen wir eine kühle, mineralisch steinige Note wahr. Die zeigt sich auch am Gaumen, vor allem im Finale, wo dieser mineralische Touch wie ein Ausrufezeichen wirkt. Zu Beginn aber ist die Vino Nobile Riserva erst einmal ungemein saftig und kompakt mit einem markanten, griffigen Tannin und einer straffen Säure. Hier wird der Unterschied dieser Riserva zum normalen Vino Nobile deutlich, der weniger kompakt, dicht und robust daherkommt, dafür aber seine Transparenz und Frische früher ausleben kann. Die Riserva ist definitiv ein Wein, der noch deutlich viel Zeit braucht, auch große Gläser und eine Karaffe. Dann aber wird er ungemein expressiv, lang, komplex und verführerisch mit großem weiteren Potential.

