

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



## Chianti Classico Riserva, rosso

Region: Toskana  
Erzeuger: Riecine - Toskana  
Alkoholgehalt: 15,0 % vol.  
Rebsorte: Sangiovese  
Bestell-Nr.: ITO040217

*Dieser Top-Wein verkörpert den Inbegriff der Sangiovese-Traube und bewahrt ihre Essenz für Dekaden*

*Aus Gaiole in Chianti stammt diese nur in allerbesten Jahrgängen erzeugte Riserva aus im Jahr 1971 gepflanzter Reben. Allein, dass Riecine 2017 zum Riserva-Jahrgang auserkoren hat, betont die immense Güte des Unterfangens. Denn nur in absoluten Spitzenjahrgängen veröffentlicht das Weingut diesen Wein. Das war tatsächlich in den beiden Jahre zuvor und nun 2017 der Fall, davor erst wieder in 2009! Intern nennen wir die den letzten drei Jahrgänge daher gerne „die Heiligen Drei Könige“ der Toskana!*

*Anders als der Jahrgang 2016, der durch enorme Frische, Eleganz und feine Säure gezeichnet ist, handelt es sich bei der aktuellen Riserva um einen extrem tiefen, würzigen und erdigen Wein, der eine enorme Komplexität besitzt. Dabei bleibt er, typisch Riecine, dem feinen und eleganten Stil des Hauses treu, präsentiert sich als unverfälschter, auf seine Art ultimativer Ausdruck des Sangiovese!*

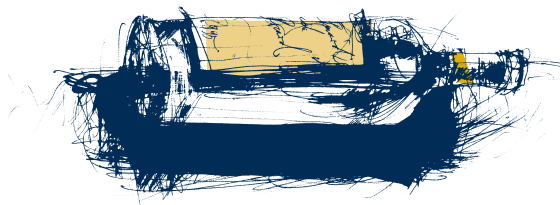
*Die Trauben für die Riserva stammen aus dem Gittori-Weinberg in Gaiole. Eine nach Süden ausgerichtete Terrassenanlage, deren Besonderheit die auf 450 bis 500 Metern über dem Meeresspiegel stehenden Reben sind. Diese haben mittlerweile ein Alter von bis zu 49 Jahren und liefern zwar niedrige Erträge, dafür aber fantastische aromatische Trauben von bestechender Güte.*

*Dieser Chianti aus in mehreren Durchgängen handgelesenen Trauben, die vor dem Keller nochmals über einen Sortiertisch gingen, um das absolut bestmögliche Ausgangsmaterial zu selektionieren, duftet ätherisch im Glas. Das Bouquet deutet bereits würzige und erdige Töne an, duftet nach Nelken, Zwetschgen und Cassis. Umrahmt wird dieser dunkle Duft von einem Hauch Thymian, Criollo-Kakao und Pinien. Holz und Flaschenreife verleihen dem Sangiovese hier im Vergleich zum einfachen Chianti Classico, einen noch feineren, dabei tiefgründigeren Charakter – die Riserva als Bühne für das Ausdruckspotenzial der Rebsorte. Der Wein zeigt sich betörend zugänglich und schon jetzt in bester Balance.*

*Campatellis Idee der Riserva ist mitnichten die einer kräftigeren Version des Chianti Classico. Vielmehr ist es ihm darum getan, einen feineren und facettenreicheren*



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



*Sangiovese einzufangen. Der Wein verbrachte über 20 Monate im großen Holz und bis jetzt zur Freigabe – der Reife wegen – noch weitere Zeit auf der Flasche. Wir lieben seine fast schwebende, kühle Seidigkeit am Gaumen, die schwarze Kirschfrucht und das mineralische, zartwürzige Aroma dieser Riserva.*

*An dieser Stelle müssen wir auch einmal eine Lanze brechen für das „neue alte Team“ Riecines, welches die letzten Jahrgänge zu verantworten hat. Nachdem Sean O’Callaghan das Weingut 2015 verließ, war schnell klar, welche Personen die Zukunft des Weinguts leiten sollten. Niemand Geringeres als Carlo Ferrini, Italiens sicherlich renommiertester Önologe, konnte für Riecine zurückgewonnen werden. Ferrini und Riecine haben eine gemeinsame, wenn auch nicht allzu lange Geschichte, arbeitete der spätere Kultweinmacher vor vielen Jahren doch für das Weingut, bevor er dann eine sensationelle Karriere hinlegte und sich größeren Projekten widmete.*

*Doch nun ist der verlorene Sohn zurückgekehrt! Er berät den 35-jährigen Alessandro Campatelli, der gemeinsam mit Ilda Roci den kompletten Weinbau- und die Vinifikation verantwortet und seit 2015 im Betrieb tätig ist. Wir haben ein neues Gesicht des Betriebs, Alessandro, getroffen und ihn als hochmotivierten Feingeist kennengelernt. Sein Wunsch ist es, die – überaus erfolgreiche! – Stilistik Riecines in voller Schönheit zu erhalten, möglicherweise noch ein wenig mehr „zuzuspitzen“, aber auf keinen Fall dem Weingut einen (wie auch immer gearteten) persönlichen Stempel aufzudrücken. Eine bemerkenswert bescheidene Herangehensweise, die uns sehr beeindruckt hat und heutzutage nur noch selten anzutreffen ist. Seine Riserva ist die Krönung einer durch und durch glanzvollen Gesamtkollektion.*