

„Asinone“ Vino Nobile di Montepulciano DOCG rosso

Region	Toskana
Erzeuger	Poliziano - Montepulciano
Alkoholgehalt	15 % vol.
Rebsorte(n)	Colorino, Merlot, Sangiovese
Bestell-Nr.	ITO120417

94 Punkte! – James Suckling gibt dem 2017er „Asinone“ einen Punkt mehr als dem hervorragenden Vorgänger von 2016

„Asinone“ nennt sich Polizianos „Vino Nobile di Montepulciano“ schon seit vielen Jahren. Dafür hat Federico Carletti auf den Begriff „Riserva“ verzichtet; denn um die handelt es sich hier. Vinifiziert seit 1983, ausgebaut über 18 Monate hinweg in teils neuen französischen Tonneaux, ist dies einer der Spitzenweine dieser so alten und oft gerühmten Appellation. Und so wie das Weingut selbst hat der Wein unter Sangiovese-Liebhabern längst einen Kultstatus erreicht, ist der „Asinone“ doch so etwas wie ein Archetyp einer Vino Nobile Riserva, die Tradition und Moderne miteinander verbindet, aber vor allem den traditionellen Charakter bewahrt. Das ist wichtig in einer Appellation und einer Region, in der Tradition oft nur noch auf dem Papier existiert und Weine mit allen möglichen Verfahren moderner Kellertechnik und oft auch mit zugereisten Rebsorten manchmal bis zur Unkenntlichkeit aufgehübscht werden. Nicht so beim „Asinone“. Der strahlt auch in dem herausfordernden Jahrgang 2017 weit und hell wie ein Leuchtturm. Er duftet intensiv nach Morello-Kirschen und Kirschkernen, Brombeeren und Zwetschgen sowie nach getrockneten violetten Blüten. Neben der Frucht sind es Aromen wie Eisen, Erde, Nüsse und Unterholz, die hier eine Rolle spielen. Zudem kann man ein wenig dunkle Schokolade erahnen und etwas von einem zerstoßenen Stein. Dieses Steinig-Kühle zeigt die Cuvée aus rund 95 % Sangiovese und 5 % Canaiolo und Colorino auch am Gaumen. Dort durchzieht diese kühle Mineralik und die frische Säure wie ein Skalpell die reife Frucht. Und obwohl der Wein Kraft und eine gewisse



Opulenz ausstrahlt, bleibt er fest, griffig und klar mit einem fulminant feinkörnigen Tannin. So sieht es aus, wenn jemand mit einem erfahrenen Blick für Sangiovese auf einen Jahrgang wie 2017 mit seiner sommerlichen Hitze blickt. Bei Poliziano hatte man alles im Griff, und so ist hier ein nobler Wein entstanden, der ein Potential für Jahrzehnte aufweist

Trinkempfehlung: Am besten bis ca. 2024 liegen lassen und erst einmal den einfachen „Vino Nobile“ trinken. Das Potential lie

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN33

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333