

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: 14,0 % vol.
Rebsorten: Canaiolo Nero, Colorino, Prugnolo
Bestell-Nr.: ITO110516

Decanter: 94 Punkte! Die „Vino Nobile Riserva“ aus 2016 schließt nahtlos zum großartigen Vorgängerjahrgang auf.

Boscarellis „Vino Nobile di Montepulciano Riserva“ ist das Ergebnis einer kompletten Neuanpflanzung jenes Weinbergs, den der Marchese Enrico de Ferrari Corradi einst für seine „Riserva“ auserkoren hatte. Mit ihm wurde die „Vino Nobile di Montepulciano Riserva“ in den 1970er und 1980er Jahren berühmt. Als Luca und Nicolò de Ferrari Corradi das Weingut zu Beginn der 1990er Jahre von ihrem Vater übernahmen, legten sie den Weinberg in Cervognano 1992 komplett neu an. Erst mit dem Jahrgang 2010 hatte der Wein wieder das Niveau erreicht, dass sie sich für eine Riserva vorstellen und seit diesem Jahrgang wird der Wein immer noch besser und besser. Da spielten den beiden natürlich die exzellenten Jahrgänge 2015 und nun auch 2016 in die Karten. In 2016 wurde in manchen Weinbergen zum ersten Mal überhaupt die phenolische Reife und die benötigten Zuckerwerte zur gleichen Zeit erreicht. Die Reifephase der Trauben war lang und es gab keinerlei Trockenstress.



So konnten die Marchesi den Wein genau so vinifizieren, wie es schon in den 1970ern und 1980ern geschehen ist. Dazu wird der Prugnolo Gentile, wie die Variante des Sangiovese ja in Montepulciano genannt, mit rund 10 % Canaiolo nero und Colorino vermischt. Die beiden Sorten gehören zusammen mit dem Mammolo zu den ganz klassischen toskanischen roten Rebsorten. Die gesamte Weinbereitung ist ähnlich klassisch: Nach der Handlese wird entrappt und gemahlen. Der Wein vergärt danach spontan in hölzernen Gärständen bei 28 bis 30 °C. Die malolaktische Gärung und Reifung findet in Fudern aus slawonischer Eiche in Gebinden von fünf bis 25 hl statt. Nach der Reifung über 28 bis 32 Monate (je nach Gebinde) hinweg wird der Wein unfiltriert gefüllt und reift weitere Monate auf der Flasche.

Die 2016er „Vino Nobile di Montepulciano Riserva“ ist ein rubinroter Wein mit leicht ziegelroten Reflexen. Hier duftet es intensiv nach Rosen, Veilchen und Wildkirschen bis hin zu Salbei und Thymian. Mit Luft erinnert der Wein zunehmend an getrocknete Kirschen und Kirschkerne, Walderdbeeren, Marzipan und auch ein wenig an Rauch, an trockenes Holz und an zerstoßenen Feuerstein. Am Gaumen ist die „Riserva“ schon jetzt außerordentlich elegant und sehr schmackhaft. Dabei täuscht die Frische und das noch unruhig Tänzeln fast darüber hinweg, wieviel Kraft in diesem Wein steckt. Ganz

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

wunderbar ist jetzt schon die ganz leichte reife Süße in der Frucht, das feine, puderige Tannin, dass die Weine von Boscarelli immer auszeichnet und die reife 2016er Säure, die so elegant wie belebend wirkt. Trotzdem steht dieser hervorragende „Vino Nobile“ erst am Anfang seiner Entwicklung. Der Wein hat locker ein Potential für anderthalb Jahrzehnte.