

## „Riserva“ Vino Nobile di Montepulciano DOCG rosso

Region	Toskana
Erzeuger	Boscarelli - Montepulciano
Alkoholgehalt	14 % vol.
Rebsorte(n)	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 Gärständern 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 wunderbar ist jetzt schon die ganz leichte reife Süße in der Frucht, das feine, pudrige 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.

Trinkempfehlung: Das ideale Trinkfenster für diesen Wein dürfte bei 2022 bis 2035 liegen. Die Marchesi weisen aber darauf hin

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	0,5 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	5,5 g/l	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](mailto:info@pinard.de)

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

Deutsche Bank AG  
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00  
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

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

<https://www.pinard.de>

Geschäftsführer:  
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

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