

Castello di Brolio, Chianti Classico rosso (2016)

Region	Toskana
Erzeuger	Barone Ricasoli - Toskana
Alkoholgehalt	14 % vol.
Rebsorte(n)	Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon
Bestell-Nr.	IT0071016

Chianti Classico Gran Selezione par excellence: Sofort einsatzbereit und mit bestem Alterungspotential

97 Punkte: „Jede Menge Nelkencharakter, aber die Frucht scheint wirklich durch und bietet intensiv Hibiskus, Orangenschale, Cranberries, Thai-Basilikum und dunkle Schokolade. Vollmundig, sehr strukturiert und raffiniert mit einem lebendigen Kern aus roten Beeren und herzhaften Untertönen. Lang, dabei mineralisch im Abgang.“ - James Suckling Der Name Ricasoli und Chianti Classico gehören untrennbar zusammen. Seit 1141 ist die Adelsfamilie dem Weinbau verbunden und somit sprechen wir hier, werte Kunden, über das viertälteste familiengeführte Weingut der Welt! Bettino Ricasoli, der nachmalige zweite Ministerpräsident des geeinten Königreichs Italien, stellte bereits im jungen Alter von 20 Jahren in Brolio Forschungen an, experimentierte mit dem Ziel, den so hochgeschätzten wie qualitativ etablierten französischen Weinen, etwas Gleichwertiges zur Seite stellen zu können. 1872, drei Jahrzehnte später schrieb er seinen berühmt gewordenen Brief mit der „Chianti Formel“ an Professor Cesare Studati von der Universität Pisa. Damit hob er das Fundament für den Chianti aus, den wir heute kennen und lieben! Für den „Castello di Brolio“, die Visitenkarte des Weinguts, der Francesco Ricasolis Vorstellung eines großen Chianti entspricht, werden nur die besten Trauben – 97 Prozent Sangiovese und 3 Prozent Abrusco (ein Synonym für Colorino) – aus über 240 Hektar Rebanlagen ausgewählt: „Gran Selezione“ – ein Name verpflichtet! Der Wein, dessen Trauben aus besten Lagen mit südlicher und südwestlicher Ausrichtung auf 250 bis 450 Meter Höhe wachsen, wird konsequenterweise nur in



besten Jahrgängen abgefüllt. Charakter und Geschmack dieses „Über“-Klassikers prägen die steinigen „Alberese“-Böden. Die Frage der Abfüllung (bzw. Nichtabfüllung) stellte sich im klimatisch nicht ganz einfachen Jahr 2016 dennoch nicht. Das Ende Mai und Anfang Juni warme aber auch feuchte Wetter etwa, das den Fruchtansatz beeinträchtigte und zum „Ausdünnungseffekt“ der Trauben führte, wirkte sich optimal für die Weiterentwicklung des Sangiovese aus. Auch die während der Lese eher überdurchschnittlich starken Schwankungen von Tages- und Nachttemperaturen kamen der Konzentration der Phenolverbindungen zugute. Für 2016 gilt: Qualität vor Quantität! Nach sorgfältiger Selektion und Maischegärung reifte der Wein für 18 Monate in Tonneaus, 30 Prozent davon aus neuem Holz. Das erstklassige Traubenmaterial manifestiert sich unserer Meinung nach bereits im Duft – so strahlend hell und definiert ist das Bouquet in der Nase: geradezu auf Hochglanz polierte Frucht (Sauer- und Süßkirschen, reife Himbeeren und saftig-säuerliche Johannisbeeren), florale Noten (Heckenrose und Veilchen) und eine im ersten Moment fast weihnachtlich anmutende aromatische Melange – Bienenwachskerzen, Lebkuchengewürz und kandierte Orange mit Schokoladenüberzug. Der Holzeinsatz macht sich, wenn überhaupt, nur diskret bemerkbar, deutlicher hingegen ein wundervoll mineralischer Zug, der am Gaumen in Kombination mit der für diese Weine schon klassischen, leicht süßlichen Frucht und den weichen, aber umso präsenteren Gerbstoffen für eine hinreißende Präzision, würzige Frische und einen elegant-druckvollen Nachhall (changiert etwas zwischen roten Beeren und hellen Tabaknoten) sorgt. Von den 14 Volumenprozent Alkohol quasi keine Spur, die steinig-dunkle Kühle umso prächtiger: einfach phänomenal!

Schon jetzt herrlich zugänglich, verfügt aber über großes Potenzial (Geduld wird belohnt!) – bis 2032+

Allergene

Sulfite

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

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: DEUTDE33HAN33

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