

„Brolio Bettino“ Chianti Classico rosso

Region	Toskana
Erzeuger	Barone Ricasoli - Toskana
Alkoholgehalt	13,5 % vol.
Rebsorte(n)	Colorino, Merlot, Sangiovese
Bestell-Nr.	IT0071317

Brillante Hommage und wunderbar „klassischer“ Chianti Classico! 93 Punkte – Falstaff

Parker-Verkosterin Monica Lerner schrieb begeistert über den 2016er-Jahrgang: „Das ist ein grandioser Ausdruck von Sangiovese mit heller Frucht, dichter Struktur und ausgewogener Säure. Der 2016er Chianti Classico Brolio Bettino spielt sein Blatt mit Meisterhand aus. Er besticht durch ein tadelloses Gleichgewicht, insbesondere, wenn man das Verhältnis seines Kerns aus dunkelschwarzer Frucht und der Eleganz und der Kraft seines langanhaltenden Abgangs bedenkt.“ Wir sind der Meinung, dass der aktuelle „Brolio Bettino“ dem in nichts nachsteht, ganz im Gegenteil. Vor allem wenn Sie, liebe Kunden, wie wir Anhänger des klassischen Chianti-Stils sind. Denn diesen und vor allem dessen Traditionslinie spiegelt die als quasi „historisch gedachte“ Hommage an Bettino Ricasoli, den „Vater des Chianti“, wider. Der vor über 200 Jahren geborene „eiserne Baron“ war nicht nur der zweite Ministerpräsident des geeinten Königreichs Italiens, Gründer der Tageszeitung „La Nazione“ und Landwirtschaftsforscher, sondern schuf mit seiner „Chianti-Formel“ die bis heute aktuellen Grundlagen für den Paradewein aus dem Herzen der Toskana. Und dass man am Stammsitz in Gaiole in Chianti Historie und Tradition mit behutsamen Anpassungen mit überwältigendem Erfolg in die Gegenwart überführt hat, spricht nur umso mehr für diese Art der Rückbesinnung. Die Cuvée aus 90 Prozent Sangiovese und 10 Prozent Colorino wurde, ganz traditionell, in kleinen Edelstahlbehältern ausgebaut, reifte dann anschließend 18 Monate in großen Holzfässern. Sie wird, auch in der mittlerweile fünften Edition, unfiltriert auf



die Flasche gezogen – auch das eine Reverenz an den Namensgeber. Im Glas leuchtet der „Brolio Bettino“ rubinfarben mit granatroten Reflexen. Uns strömt eine saftige Melange von Sauerkirschen und Himbeeren entgegen, dazu Veilchen, ein Hauch Vanille und etwas Zedernholz im Wechselspiel – absolut köstlich und sehr elegant! Der Wein zeigt jetzt schon jetzt eine harmonische aromatische Reife, am Gaumen einen zart süßen bis süß-säuerlichen Ansatz (wieder Kirsche, Himbeeren und rote Johannisbeeren) und seidig-weiches, wunderbar würziges Tannin. Im Nachhall saftig mit der von feiner Säure durchzogenen typischen Frische und Finesse von Sangiovese: Ein großartiger Wein von einem großartigen Terroir! – und genau so stellen wir uns einen Chianti (mit der Betonung auf) Classico vor! Für das, was hier ein Spitzenerzeuger, DER traditionelle Spitzenerzeuger, bietet, ist der Kurs geradezu verblüffend günstig. Denn schließlich wird dieser im besten Sinne aristokratische Wein nicht anders als die Prestige-Crus des Hauses behandelt. Dringende Kaufempfehlung!

Trinkempfehlung: Zu genießen sofort und gerne auch mit etwas Belüftung in den ersten beiden Jahren, bis 2027+ ☞ ☞

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

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: KRSAD55