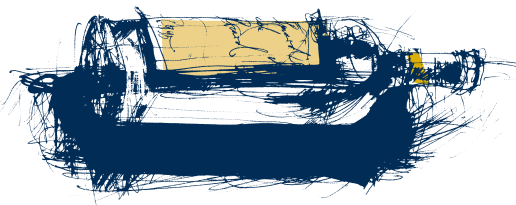


HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:  
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594  
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110  
DEUTSCHE BANK AC · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70  
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595  
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110  
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55



## **Roncicone, Chianti Classico rosso**

Region: Toskana  
Erzeuger: Barone Ricasoli, Toskana  
Alkoholgehalt: 14,0 % vol.  
Rebsorte: Sangiovese  
Bestell-Nr.: ITO071617

### **Burgundische Stilistik-Anklänge mit rassisger italienischer Seele!**

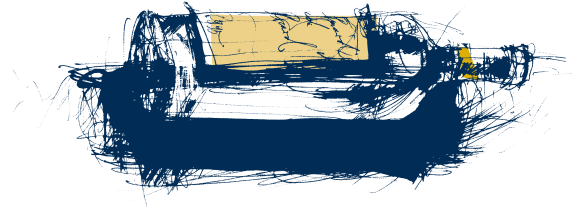
95 Punkte: „Das ist so parfümiert – die roten Früchte und Blumen springen geradezu aus dem Glas. Derart aromatisch. Vollmundig, dennoch schmelzen die präzisen, feinen Tannine einfach im Glas und verteilen sich über den gesamten Gaumen. Ein wunderschöner Wein.“ - James Suckling 17,5 Punkte – Vinum Penible Detailarbeit und Empirie: Francesco Ricasoli hat die Böden seines Weinguts minutiös untersuchen lassen, dabei insgesamt 19 verschiedenen Bodentypen gefunden, die so wohl für das gesamte Chianti-Classico-Gebiet repräsentativ sind. Als weiteres Ergebnis dieser akribischen Forschung ließen sich drei Mikrolagen – Colledilà, CeniPrimo und Roncicone – mit jeweils unterschiedlichen Charakteristiken identifizieren, auf denen mittlerweile drei sortenreine Sangiovese-Weine (als Gran Selezione) entstehen. Nach einigen Solo-Jahrgängen des „Colledilà“ ergänzen seit dem Jahrgang 2015 der „Roncicone“ und „CeniPrimo“ das „Cru-Projekt“ zu einer fulminanten Trilogie – die den „Brückenschlag“ zwischen Toskana und Burgund darstellt. Die Reben für den „Roncicone“ wachsen auf dem gleichnamigen 10 Hektar großen Weinberg in rund 320 Meter Höhe. Die Lage Roncicone wird durch eine Kombination von pliozänen Meeressedimenten mit sandigen Ablagerungen, durch Meereseinwirkung geglättetes Gestein und – auf tieferen Ebenen – Ton geprägt. Der erste Eindruck des „Roncicone“: bemerkenswert floral. Mehr blütenübersäte Lichtung im Wald als gepflegtes Beet. Die Nase wird ätherischer, mit etwas Luft paradoxerweise dichter, ein Hauch Wildkirsche nebst balsamischen Kräuternoten (für einen Moment lang ein fast transzendentes Soldan'sches „Kinder Em-Eukal“), dann Gewürze, süße und zartbittere Mandel und warmes Unterholz. Am Gaumen angenehm voluminös, dazu ein recht ausgeprägtes, dabei erstaunlich weiches Gerbstoffgerüst, das eine Wahnsinnsstruktur aus Würze, Extrakt und Saftigkeit trägt. Eine Saftigkeit, die zwischen Fruchtsüße und fast fleischigem Umami pendelt – ein faszinierendes, geradezu verführerisches Elixier. Im Nachhall dann die für die Ricasoli-Weine nachgerade klassische Kombination von dunkelwürziger mineralische Kühle und eleganter Kraft, diesmal mit einem gewissen phenolischen Zug, der dem Wein einen großartigen Grip und noch famoseren Spannungsbogen verleiht. Es kommt wie es kommen muss, werte Kunden, wie schon im letzten Jahr bemühen wir das Burgund: In stilistischer Hinsicht lässt es sich da trefflich Vergleiche ziehen und doch ist der „Roncicone“ ein präzise verorteter, rassisger Toskaner mit genuin italienischer Seele. Ein



**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

*Traum! Unser Tipp: Gönnen Sie sich den direkten Vergleich mit den anderen Crus „Colledilà“ und „CeniPrimo“! Da diese sogenannten „Raritas“-Weine nahezu identisch ausgebaut sind, lassen sich anhand der unterschiedlichen Bodenformationen und Ausrichtungen der Lagen, Vielseitigkeit und Variationsbreite der Sangiovese-Traube aus der Hand eines Meisters im Glas nachvollziehen und ergründen.*