

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



„Poggio ai Grilli“ Riserva DOCG Chianti, rosso

Region: Toskana
Erzeuger: Tenuta San Jacopo - Toskana
Alkoholgehalt: 14,0 % vol.
Rebsorten: Montepulciano, Sangiovese
Bestell-Nr.: ITO050317

Mitreißende Rotwein-Qualität aus dem Chianti: Köstlicher und günstiger kann die Toskana nicht zu sich rufen!

2017 war für die Toskana im Allgemeinen und den Sangiovese im Speziellen ein schönes Jahr (den Jahrgangsvorgänger bewertete JAMES SUCKLING mit 92 Punkten). Es gibt durch die Bank keinen Chianti von unseren Winzern, in den wir uns nicht auf Anhieb verliebt haben. Denn dieser feine reife und doch frische Jahrgang lässt die Insignien eines guten Chiantis aufblühen. Finesse, Trinkfluss und Leichtigkeit. Allein aus dem Glas steigt ein animierender Duft roter Früchte. Kirsche, Brombeere und Cassis, frische Zwetschgen, ein Hauch Zitronenmelisse und Nelke, dazu Leder und ein Hauch Tabak. Kaum im Mund, verströmt der Chianti „Poggio ai Grilli“ Riserva (90% Sangiovese, 10% Montepulciano) seine pure Vitalität. Nicht brutal, ganz im Gegenteil! Er macht einfach Lust auf den nächsten Schluck und das bereits, während man den Wein am Gaumen hat! Diese kirschige, von zarter Mineralität umspielte Facette macht die Riserva zum verführerischen Rotwein der Extraklasse. Dabei sind die Tannine cremig und eher im Hintergrund, machen Platz für die saftig roten Früchte. Dieser Rotwein hat Leben in sich, pulsiert frisch auf der Zunge, setzt sogar feine Zitrusnoten frei und sorgt mit seiner schlanken Ader für ein höchst erfrischendes Mundgefühl im Abgang. Nur allzu gerne zitieren wir hier einen unserer Kunden, der diesen Wein seinerzeit mit uns probierte: „Wo hat sich dieser Kerl nur versteckt, dass ich als alter Chianti-Fan bis jetzt noch nichts von ihm gehört hab? Ich bin hin und weg von diesem Tropfen!“ Vergessen Sie die vielen leidigen Pseudo-Riservas, diese hier ist eine Offenbarung! Diese hat schon fast geniale Qualitäten, die auch mit dem König aller Rinderschmorbraten, dem brasato, locker mithalten kann. Oder gönnen Sie sich diesen wunderbar erfrischenden Chianti einfach so, weil er auch ohne alles riesengroßen Spaß macht.



Kontrollstelle: IT-BIO-004