

„Le Stanze“ IGT rosso (2017)

Region	Toskana
Erzeuger	Poliziano - Montepulciano
Alkoholgehalt	14,5 % vol.
Rebsorte(n)	Cabernet Sauvignon, Merlot
Bestell-Nr.	ITO120517

Ganz einfach superb, dieser „Super-Toskaner“ nach bordelaiser Zuschnitt!

93–94 Punkte – JAMES SUCKLING Ja, auch Federico Carletti „leistet“ sich mit dem „Le Stanze del Poliziano“ einen sogenannten „Super-Toskaner“, einen Wein, der mit den traditionellen Rebsorten der Region fast (der Premierenjahrgang der Cuvée hatte noch einen kleinen Sangiovese-Anteil) bis ganz gebrochen hat. Er hat sich dabei allerdings viel Zeit gelassen (die ersten Experimente in Sachen Bordeaux-Blend fanden in der Toskana bereits Anfang der 1970er statt), die Fehler, die in den Pionierjahren zwangsläufig auch gemacht wurden, nicht wiederholt. So marktschreierisch plakativ die Bezeichnung „Super-Toskaner“ bzw. „Supertuscan“ auch anmuten mag (sind alle anderen toskanischen Weine nicht so „super“? Oder sind die meist französischen Rebsorten den italienischen einfach „über“?), die Idee an sich ist nicht verwerflich, schon gar nicht, wenn sie – wie von Carletti – umgesetzt wird. „Le Stanze ist ein Bordeaux à la Toskana, der es uns ermöglicht, einem internationalen Geschmack zu begegnen. Er unterstreicht die Güte des Terroirs von Montepulciano und ihr Potenzial bei der Herstellung großer alterungsfähiger Weine.“ Und in der Tat „Le Stanze del Poliziano“ dies in der Vergangenheit schon häufig bewiesen, absolut bemerkenswert etwa anlässlich einer großen Blindverkostung des renommierten Magazins THE WORLD OF FINE WINE, als man die besten Cabernet-Sauvignon-Merlot-Blends aus der „Alten Welt“ gegen Herausforderer aus der „Neuen Welt“ antreten ließ (der Siegerwein stammte damals aus Frankreich): „Le Stanze“ rangierte als Italienvertreter nur einen Platz



hinter Sassicaia und ließ dabei solche berühmte (und durchaus kostspielige) Namen wie Château Valandraud, Château Lascombes oder Château Le Bon Pasteur hinter sich ... Die dunkelpurpurne, 16 Monate in neuen Barriques gereifte Assemblage aus 90 % Cabernet Sauvignon und 10 % Merlot duftet animierend komplex nach ebenso dunklen Pflaumen, Schwarzkirschen, etwas Cassis, balsamischen Kräuternoten (Minze), Gewürzen (Pfeffer, Nelke und Vanille in bestmöglicher Dosierung) sowie Zedernholz. Nach einer Weile finden sich dann auch ätherische florale Elemente, ein fast durchsichtiger Schleier von Flieder- und Lavendelnoten, dazu Süßholz und eine leicht zitrische Komponente. Am Gaumen entfaltet sich der „Le Stanze“ in seiner ganzen Kraft, Intensität und Herrlichkeit: saftig dunkle Frucht, kreative Mineralität, Würze, eine prägnante, noble Gerbstoffstruktur und ein langer Nachhall, dem man noch länger nachschmecken möchte, prägen diesen in seiner Jugend schon überaus eleganten, ja „charismatischen“ Wein. Ein Glücksfall italienisch-französischen Kulturaustauschs!

Ab sofort mit Genuss, es lohnt sich, wenn Sie dem Wein ein paar Stunden in der Karaffe gönnen (wollen), idealerweise sollten Sie damit die Festsaison 2021/2022 einläuten. Dann sicherlich aber bis 2032 (und darüber hinaus) wunderbar zu trinken.

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

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

<https://www.pinard.de>

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

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

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

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