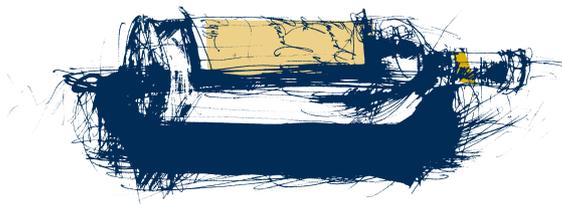


HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB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



Chianti Colli Senesi DOCG, rosso

Region: Toskana
Erzeuger: Poliziano - Montepulciano
Alkoholgehalt: 14,0 % vol.
Rebsorten: Colorino, Sangiovese
Bestell-Nr.: ITO120119

Typisch! Polizianos kleines Geheimnis ...

Der namensgebende Dichter Angelo Ambrogini (1454-1494), den sie „Poliziano“ nannten, versteckt sich in einer Raute, die manchmal recht winzig ausfällt auf den Etiketten des Weinguts. Geprägt haben den Betrieb aber drei Generationen, seit 1961 Dino Carletti die ersten Weinberge erworben hat. Das Bindeglied zum modernen Weinbau stellt sein bestens ausgebildeter Sohn Federico dar, der heute mit seinen Kindern das 60-jährige Bestehen feiert. Auf ihn geht der Verzicht auf Traubenzukauf zurück – er wollte eine „Estate Winery“ internationalen Zuschnitts, aber mit klarer Verankerung in der Region schaffen. Mission erfüllt! Heute erfolgt gemeinsam mit Maria Stella und Francesco die permanente Qualitätsverbesserung in den eigenen Weingärten. Dazu gehören neben der biologischen Bewirtschaftung der immerhin 170 Hektar Rebfläche auch eine besondere Wachsamkeit, was die globale Erwärmung der letzten Jahre betrifft. Poliziano reagiert mit höherer Stockdichte, die Schatten bietet, penibler Laubarbeit, gilt aber auch als Pionier bei der Selektion neuer Klone. Denn die Finesse der Weine, nicht die (alkoholische) Kraft, ist es, die bei den Carlettis im Fokus steht. Für den „einfachen“ Chianti bedeutet das eine schonende Kellertechnik, die den Biotrauben erlaubt, ihre ganze duftige Eleganz zu zeigen. Der typische Sauerkirsch-Duft bestätigt diese Anstrengungen auf das Feinste; auch die gerne mit „Steaksaft“ beschriebenen Grill-Noten sind hier. Sie gehen aber in einen Duft nach Veilchen, ja fast schon Krokus über. Was wird das für eine Intensität am Gaumen werden! Tatsächlich beginnt dieser „Poliziano“ leichtfüßig, die Tannine sind fein eingebunden. Es ist ein wenig umgekehrt als sonst: Erst kommt hier die Struktur, dann das Fleisch. In diesem Falle besteht es wieder aus viel Kirsche, die sich saftig um das Skelett aus Gerbstoff, ganz zartem Espresso-Roast und einer erdigen Geschmacksnote gruppiert. Für viele mag Pasta-Wein despektierlich klingen, aber genau dieses italienische Adelsprädikat fordert dieser Wein ein. Er unterfordert nicht als Solist, aber seine große Stunde schlägt zu Papardelle mit Wildsugo. Wer dazu einen Soundtrack sucht: Toto Cotugno „Un Italiano vero“!

