

## Chianti Classico Riserva DOCG, rosso

Region	Toskana
Erzeuger	Riecine - Toskana
Alkoholgehalt	15 % vol.
Rebsorte(n)	Sangiovese
Bestell-Nr.	IT0040218

### Was für eine überragende „Riserva“! Das ist wieder Traumstoff von Riecine.

In diesem Jahr feiern sowohl Riecine als auch der unweit des Weinguts in Gaiole gelegene Weinberg ihren 50. Geburtstag. 1971 wurde es vom inzwischen verstorbenen Briten John Dunkley gegründet, die Reben wurden auf dem Hausweinberg Gittori gepflanzt, und sieben Jahre später wurde bereits sein allererster Wein ein Erfolg. Mittlerweile handelt es sich bei den Reben dieser 450 bis 500 Meter hoch gelegenen, nach Süden ausgerichteten Terrassenanlage um vecchie viti, um alte Reben, die auf dem zum Kult-Weingut avancierten Riecine auch 2018 für Traumstoff sorgen. Verantwortlich dafür ist seit einigen Jahren das Trio Alessandro Campatelli als Gutsverwalter, Ilda Roci, der den kompletten Weinbau- und die Vinifikation verantwortet, sowie Carlo Ferrini, der schon einmal als junger, noch unbekannter Önologe für Riecine gearbeitet hat, dann zu einem der Top-Önologen Italiens aufgestiegen ist und nun, nach dem Weggang des langjährigen Masterminds Sean O'Callaghan, wieder beteiligt werden konnte. Das Triumvirat hat das Ziel, die überaus erfolgreiche Stilistik Riecines in voller Schönheit zu erhalten und noch ein wenig weiter zu steigern. Dabei helfen ihnen natürlich die alten Reben, die mittlerweile bio-zertifiziert bewirtschaftet werden – auch wenn das auf den Etiketten gar nicht vermerkt ist. Für das Team von Riecine ist die Außenwirkung der Bio-Zertifizierung nicht entscheidend, sondern das, was sich tatsächlich im Weinberg verändert hat. Und damit kann man nur zufrieden sein. Das beste Beispiel dafür ist die Entwicklung der Chianti Classico Riserva, die 2018 erneut



begeistert. Sie ähnelt dem 2017er Jahrgang mehr als dem 2016er, wirkt kraftvoll und reif, dabei aber ebenso finessenreich und elegant. Ferrini und Roci versuchen nichts weiter, als die Essenz alter Sangiovese-Reben in Flaschen zu füllen und die Frische und Kraft eines Chianti Classico auf den Punkt zu bringen. Die Sangiovese-Trauben wurden im Oktober 2018 in mehreren Durchgängen gelesen, auf Rütteltischen nochmals selektiert, dann angequetscht und in State-of-the-Art Nombrot-Fermentern über 15 Tage hinweg vergoren. Danach erfolgte ein Ausbau über 24 Monate hinweg in großen Grenier-Fudern. Das Bouquet verbindet Frucht, Gewürze und erdige Noten. Im Auftakt dominieren süße Schwarzkirschen, Brombeeren und Himbeeren. Dann fließen Noten von Marzipan und Kakao mit ein, Unterholz und Waldboden, eine Note von Eisen ebenso wie Tabak und Thymian. Dieser Wein ist eine Chianti Classico Riserva wie aus dem Bilderbuch. Gerade wenn man sie mit dem Chianti Classico vergleicht, dann wird klar, dass es sich hier um eine dichtere, voluminösere aber auch noch elegantere Variante handelt, die gar nicht mal unbedingt kräftiger wirkt, aber doch facettenreicher. Das ist ein wunderbarer Wein! Wir lieben seine Finesse, seine kühle Ader, sein so charmantes Tannin und die noble schwarze Kirschfrucht mit dem Hauch von Süße und lebendiger Mineralität.

Trinkempfehlung: Diesen Wein kann man schon jetzt und sicher bis 2035 und länger genießen.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	31 mg/l
Restzucker	0.9 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	60 mg/l
Gesamtsäure	6.3 g/l	Analysedatum	16.02.2020

---

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](mailto: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: DEUTDE33HAN33

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: KRSAD333