



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: DEUTDE33 33030
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD333 33030

Rosso di Montalcino DOC

Region: Toskana
Erzeuger: Casanova di Neri - Montalcino
Alkoholgehalt: 14,5 % vol.
Rebsorte: Sangiovese
Bestell-Nr.: ITO130119

Wir sehen mit Vergnügen rot: Rosso die Montalcino von Casanova di Neri – eine Klasse für sich! 90 Punkte – VINOUS

„Mit unserem „Rosso“ treten wir den Beweis an, dass wir mit einem Sangiovese aus unseren Weinbergen in Montalcino selbstverständlich in der Lage sind, große Weine hervorzubringen, die man im Zweifel auch sofort trinken und genießen kann. Für uns ist der „Rosso di Montalcino“ von größter Bedeutung. Wir verwenden Trauben von ausgewählten Parzellen unserer Weinberge und behandeln sie mit der gleichen Aufmerksamkeit und Sorgfalt, wie wir sie auch für die Herstellung von Brunello walten lassen. Die starke Persönlichkeit und Identität dieses Weins, der in der Regel 12 bis 15 Monate im Holz liegt (für den 2019er waren es, wie schon im Vorjahr, ganze 18 Monate), ist auch auf unsere spezifische Auswahl von Sangiovese-Klonen zurückzuführen.“ – soweit die Ausführungen von Giacomo Neri.



Der Rosso ist eine Klasse für sich! Nicht einfach ein Zweitwein, sondern ein wunderbar gelungener, wirklich großer und eleganter Sangiovese – noch dazu möchte man ihn wirklich sofort trinken. Was jetzt auch schon ganz hervorragend funktioniert, wenn sich auch ein wenig Geduld sicherlich auszahlt (Kritiker Eric Guido empfiehlt 2022–2025 als optimales „Trinkfenster“): Sehr feiner, dabei sehr präsender Duft von roten Früchten, vor allem Kirschen, Walderdbeeren und einer Spur Johannisbeeren, dazu Lakritz, Waldboden (nebst Tannennadeln), dazu balsamisch-pfeffrige Kräuternoten. Am Gaumen saftig, vollmundig, jede Menge Beerenfrüchte, wunderbar disponierte mineralisch vibrierende Säure, Macchia und Blüten, die in ein langes, von feinkörnigem Tannin gestütztes Finale münden. Und um ein letztes Mal Herrn Guido zu zitieren: „high-energy, fun and fruit-forward Rosso“ – alles, was man sich von einem „kleinen“ Roten aus Montalcino wünschen könnte!