

## Chianti Classico DOCG, rosso

Region	Toskana
Erzeuger	Isole e Olena - Toskana
Alkoholgehalt	14,5 % vol.
Rebsorte(n)	Sangiovese
Bestell-Nr.	ITO090118

### In Flaschen gefüllte Chianti-Classico-Zuverlässigkeit und -Authentizität: Elegant, frisch, strukturiert und saftig-seidig!

94 Punkte - DOCTOR WINE 93 Punkte - SUCKLING 2018 kann durchaus als leichter Jahrgang bezeichnet werden. Auf die Stilistik der Weine bezogen, nicht auf den Witterungsverlauf. Nerven wie Drahtseile muss Spiritus rector Paolo de Marchi gehabt haben, um in den schlanken, eleganten und frischen Charakter – des Jahrgangs und speziell auch dieses Chianti- Classico-Prototyps – Konzentration und Struktur hineinzubekommen. Musste die Regenfälle ertragen, die zum Glück um Mitte August wieder von trockenem Wind zur rechten Zeit unterbrochen wurden, um die Trauben exakt ausgereift zu ernten. Ein Jahrgang, nicht so kompliziert wie 2017, der dem zeitlosen Stil eines Chianti Classico in seiner puristischen Grundidee gelegen kommt. Für mehr Körper hat der Sangiovese-Verfechter die 82 % der Toskana-Paraderebsorte um einen Canaiolo-Anteil von 15 % bereichert und auch – bei sonstigem Verzicht auf internationale Rebsorten – eine Spur Syrah dazugegeben. Die Power des rubinroten Weins spiegelt sich in den merklichen Kirchenfenstern wider. Das elegante, tiefgründige und würzige Bouquet, das mit viel Kirsche (süße Herzkirsche und Sauerkirschen) erfreut, ergänzen etwas Himbeere und dezent Backpflaume. Dahinter folgen in feinen Abstufungen, sehr wohldosiert minimal animalische Noten (Fleischsaft eines gegrillten Steaks), balsamisches Zedernholz und eine Nuance Graphit, Kaffee und deutliche minzige Frische. Das lockert die Kraft spürbar auf, ein Hauch von Rosenblüten verleiht dem Chianti eine leise Verspieltheit. Am Gaumen



macht sich sofort und sehr angenehm reifer, saftiger Fruchtextrakt bemerkbar, dazu eine herbe, fast vibrierende Mineralität, eine geschliffene Säurefrische und seidige Tannine, die den Mund herrlich trocken-geschmeidig ausfüllen. So wie es sich für einen richtig, richtig guten, zeitlos schönen Chianti Classico gehört!

Trinkempfehlung: Gutbelüftet ab sofort zu genießen, Höhepunkt bis 2028+. Kongenialer Essensbegleiter und Prototyp eines

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

---

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)

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