

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



„Brolio Bettino“ DOCG Chianti Classico, rosso

Region: Toskana
Erzeuger: Barone Ricasoli, Toskana
Alkoholgehalt: 14,0 % vol.
Rebsorten: Colorino, Merlot, Sangiovese
Bestell-Nr.: ITO071318

Ein Glanzstück zwischen Vergangenheit und Zukunft: schmeckt so Zeitlosigkeit?

Der „Brolio Bettino“ ist Bettino Ricasoli, dem Vater der „Chianti-Formel“ von 1872 gewidmet. Der „Eiserne Baron“ war zweimal Ministerpräsident im neu vereinten Italien, Unternehmer und eben tatkräftiger Winzer. Möglicherweise kommt die 32. Generation, Francesco Ricasoli, mit ihrer zeitgenössischen Interpretation eines Chianti Classico der Idee des Erfinders einer so regional geprägten wie stilbildenden Cuvée ganz besonders nahe. Denn dass die toskanische Paraderebsorte Sangiovese hier vornehmlich Verwendung findet, hätte Bettino sicherlich gefallen. Ebenso, dass der für 18 Monate in großen Holzfässern ausgebaute und ungefilterte Wein sehr ursprünglich natürlich schmeckt, gleichwohl in Sachen Präzision und Eleganz auf der Höhe der Zeit ist. Und so dominieren im rubinroten Wein viele Facetten von Kirsche, die sich mal süßlich und expressiv reif, dann dunkel prall und als Sauerkirsche zwischen vielerlei roten Früchten (Himbeere) meldet. Eingangs schwingen deutlich Gewürze (Lorbeer, Nelken, Wacholderbeeren, ein Wölkchen Weihrauch) mit, die dann neben Kräuteranklängen und einer leicht balsamischen Note mit Bittermandel-Vanillehauch zugunsten einer sich immer deutlicher manifestierenden, perfekt gereiften Frucht in den Hintergrund treten. Am Gaumen weiß die süßliche, präzise Frucht sofort zu gefallen, ganz weich, ungemein elegant, dazu feinkörnige Gerbstoffe und die belebende Frische einer zarten Säure. Das hat ein derart einnehmendes Wesen, dass das langanhaltende kraftvolle Finale dieses introvertierten Könners beinahe überrascht. So eine Hommage kann man sich nur wünschen.

