

## „Brolio“ DOCG Chianti Classico, rosso

Region	Toskana
Erzeuger	Barone Ricasoli - Toskana
Alkoholgehalt	13,5 % vol.
Rebsorte(n)	Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese
Bestell-Nr.	IT0070619

### Fruchtig-saftiger Chianti Classico, der mit Mineralität und samtigen Gerbstoffen für unnachahmliches Toskana-Feeling s

Der „Brolio“ – ohne Riserva oder Gran Selezione – ist der Einstieg in die wunderbare Chianti-Classico-Welt des traditionsreichen und Familienweinguts aus der Gegend zwischen Florenz und Siena. Seit 1141 ist es im Besitz der Ricasolis, seit 1993 wird es von Francesco Ricasoli geleitet. Stets waren die Ricasolis Bewahrer und Vordenker des Weinbaus in der Toskana: Bettino verdanken wir die „Chianti-Formel“, Francesco den Fokus auf Nachhaltigkeit, Sangiovese-Klone, Lagen-Forschung und naturnahe Bewirtschaftung der Weinberge rund um das namensgebende Castello di Brolio im Herzen des Chianti. Aus verschiedenen Lagen mit unterschiedlichem Terroir rund um den beeindruckenden Stammsitz stammen aus einer Höhe zwischen 280 und 480 Metern die Sangiovese- (80%) Merlot- (15%) und Cabernet Sauvignon-Trauben (5%). Gemein ist den Böden ein hoher Steinanteil, was dem „Brolio“ gerade im 2019er-Jahrgang eine deutliche Mineralität verleiht. Nun ist der Keller bei Ricasoli hochmodern, aber hier wird nicht am Wein „herumgedoktert“. Temperaturkontrolliert vergoren, reifte der fertige Wein für neun Monate in großen Holzfässern, die bereits mehrfach belegt waren. Und so haben wir einen „Ur-Typ“ von Chianti Classico im Glas. Total ehrlich und mit charmanten Ecken und Kanten, dabei nie bäuerlich-rustikal – und sofort da! Einen intensiv rubinroten Wein, der wunderbar präzise nach Kirsche und Orangenzeste duftet, dabei kräuterige und florale Aromen mitschwingen lässt. Ein Schluck davon hinterlässt ziemlichlichen Eindruck am Gaumen, besonders weil nach einem saftig-fruchtigen Auftakt mit



samtigen Tanninen und superfeiner, bestens integrierter Sangiovese-Säure eine wohlige Frische lange nachhallt. Bei Ricasoli in der Osteria reichte man dazu gerne Tagliatelle al ragù del Barone oder Olive all'ascolana, mit Fleisch und Gewürzen gefüllte und dann ausgebackene Oliven. Auch da haben die Chianti-Profis genug Expertise, um ihnen blind zu vertrauen.

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: DEUTDE33

Kreissparkasse Saarlouis  
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45  
Swift/BIC: KRSAD333