

Vino Nobile di Montepulciano Riserva DOCG, rosso

Region	Toskana
Erzeuger	Boscarelli - Montepulciano
Alkoholgehalt	14 % vol.
Rebsorte(n)	Canaiolo Nero, Colorino, Prugnolo
Bestell-Nr.	ITO110518

Mit der komplexen Riserva vom Vino Nobile di Montepulciano ist Boscarelli 2018 ein großer Wurf gelungen

Die Geschichte der Familie De Ferrari, die in den 1960er Jahren nach Cervognano di Montepulciano kam und das Weingut Boscarelli gründete, kann als Parabel dafür gelten, was man in der Weinszene mit viel Beharrlichkeit und noch mehr Leidenschaft erreichen kann. Im Mittelpunkt der Anstrengungen steht dabei immer die Rebsorte Sangiovese Prugnolo Gentile, die in den Hügeln von Cervognano Weine von Weltruf hervorbringen kann. Einer der Weine, mit dem die Poderi Boscarelli in den 1970er und 1980er Jahren regelmäßig Ruhm und Ehren einheimischen konnte, ist der Vino Nobile di Montepulciano Riserva. Als Luca und Nicolò de Ferrari das Weingut zu Beginn der 1990er Jahre von ihrem Vater, dem Marchese Enrico de Ferrari Corradi, übernahmen, legten sie den Weinberg für die Riserva komplett neu an. Es dauerte naturgemäß einige Zeit, bis die Reben das nötige Alter hatten, um wieder das famose Niveau der früheren Jahrgänge zu erreichen. Inzwischen zählt sie zu den besten Weinen dieser Kategorie, wie auch die internationale Weinkritik immer wieder bestätigt. Für ihre Riserva, von der im Jahr 2018 gerade einmal 10.000 Flaschen aufgelegt wurden, kelterten die Brüder De Ferrari neben Sangiovese noch rund zehn Prozent Canaiolo nero und Colorino. Auf Experimente wurde bei der Vinifizierung verzichtet, nach der Handlese vergor der Most spontan in hölzernen Gärständern, danach reifte der Wein in Fudern aus Allier-Eiche und slawonischer Eiche bis zu 32 Monate. Leuchtet rubinrot im Glas mit granatroten Reflexen, im Duft ein betörendes, dichtes und majestätisches Bukett mit Kirsche,



Pflaume, Brombeere, Nelke, Rosenblättern, Veilchen, Kirschkern, Wacholderbeere und Röstaromen, etwas Rauchfleisch. Sehr reich am Gaumen mit üppigem Extrakt, Dichte und Würze in einer tiefgründigen, mineralischen Struktur. Die Säure ist geschliffen und delikate, die Gerbstoffe sind feinkörnig in einer großen Menge, wie man es von Boscarelli kennt und schätzen gelernt hat. Auch im Mund reife Frucht mit Zwetschge und Kirsche, auch etwas Schlehe. Gekonnter und feinfühler Holzinsatz, das ist keiner der Nobili, die unter einer Überdosis Holz leiden müssen. Feine salzige Mineralität am hinteren Gaumen, geschliffen, nobel und ernsthaft, mit beeindruckend langem Finale. Hat noch einiges vor sich und steht am Anfang einer vielversprechenden Entwicklung. Ein zeitloser Klassiker, der das warme Jahr 2018 abbildet mit einer kräftigen und festen Struktur, Komplexität und reichlich Noblesse.

Trinkempfehlung: Ideal ab 2025 bis sicher 2035. Wer nicht warten möchte, sollte die Riserva dekantieren.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	0,5 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	5,4 g/l	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

<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: DEUTDE33HAN33

Kreissparkasse Saarlouis
 IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
 Swift/BIC: KRSAD555

USt-IdNr.: DE 811881107
 Biozertifiziert: DE-ÖKO-003