

## „Vigna Gittori“ DOCG Chianti Classico Gran Selezione, rosso

Region	Toskana
Erzeuger	Riecine - Toskana
Alkoholgehalt	14,5 % vol.
Rebsorte(n)	Sangiovese
Bestell-Nr.	IT0041019

### NEU! Grandiose Premiere der ersten „GS“ von Riecine!

Top 50 Wines Decanter World Wine Awards (Platinum) 97 Punkte: „a true beauty“ – Decanter 96 Punkte: „A benchmark Gran Selezione.“ – James Suckling Manche nennen das, was im Jahre 2013 geschah, die Revolution im Chianti Classico: Damals stimmten die Mitglieder des Konsortiums bedeutsamen Neuerungen zu. Jens Priewe schreibt dazu: „Drei Jahre lang hatten die Verantwortlichen an einem Konzept gearbeitet. Ihr Ziel: Die vorhandenen Qualitäten genauer zu differenzieren, vor allem die immer noch zahlreichen Supertuscans heim ins Chianti-Classico-Gehege zurückzuholen, zumindest jene Supertuscans, die auf der toskanischen Leitsorte Sangiovese basieren. Ein durchaus löbliches Unterfangen. Gran Selezione – das soll der Leuchtturm sein (oder werden), der das berühmte Anbaugebiet zwischen Florenz und Siena in ein neues, strahlendes Licht taucht. »Die Gran Selezione wird aus den Trauben der besten Weinbeere eines Weinguts gewonnen, nach strengen Regeln und noch strengeren Kontrollen.« Man beachte, dass in diesem Statement von „Trauben der besten Weinberge“ die Rede ist – eine Gran Selezione kann also von mehreren Weinbergen stammen. Eine derartige „GS“ mag ein guter Wein sein, ist aber kein Terroir-Wein – also das, was die Vertreter dieser Top-Kategorie eigentlich sein sollten und sein wollen. Immerhin ist seit der Einführung der UGA-Bezeichnung auf dem Etikett der Gran Selezione in diesem Jahr auch die neue Regelung in Kraft getreten, dass die Gran Selezione nur aus Sangiovese und einheimischen Rebsorten wie Canaiolo, Colorino erzeugt werden



darf – „Traditionalisten“ dürfen also aufatmen! „Vigna Gittori“ ist die erste „Gran Selezione“ von Riecine – und sie hält alles (und löst noch mehr ein), was dieses Haus verspricht. Die Sangiovesetrauben stammen aus dem namengebenden Weinberg Gittori (und nur diesem!), einer nach Süden ausgerichteten Parzelle in 500 Metern Höhe, die 1971 gepflanzt wurde und die das Weingut nach 20-jähriger Pacht im Jahr 2019 endlich erwerben konnte. Nur 3.233 Flaschen und rare 50 Magnums wurden von der annata 2019 gefüllt, die im Juli 2022 von Riecine freigegeben wurde. Was hier im Glas ist, soll den Chianti Classico und auch die Riserva überragen und die Krönung der Qualitätspyramide sein. Entsprechend dunkelfarben fällt der Wein aus, wenngleich das Zeitunglesen dahinter weiterhin möglich wäre. Womit klar wäre, dass der Sangiovesetraube hier keine künstliche Farbkonzentration zugemutet wurde –die der durchaus fragilen Rebsorte auch nicht wirklich stünde. Das Bouquet ist ein ziemlich kompaktes Bündel an Dörrfleisch, Amarenakirschen, balsamischen Kopfnoten und eingelegten Pflaumen. Am Gaumen stützt dann der Eichenfassausbau die konzentrierte Frucht, die hier kraftvoll und aromatisch ausfällt aber nicht durch sprödes Tannin ausgebremst wird. Dieser Chianti zeigt sich wunderbar geschmeidig, nur eben noch eine Klasse seriöser als der Classico, dabei nochmals konzentrierter (Schwarzkirsche satt!), da kraftvoller, als die Riserva des Hauses. Vor allem behält der Toskaner aber seine prägende, stets vibrierende Rotfruchtigkeit bei, die diesen Wein so charismatisch macht. Ein glorreicher Beweis dafür, dass diese Kategorie nicht nur für muskelbepackte Kraftpakete reserviert ist, die sich hier bei so manchen Betrieben wohl mangels Kreativität aber auch der Nachfrage nach „Dampfhämmern“ wegen einschleichen. Wie gut, dass man sich bei Riecine immer auf authentische Weine verlassen kann!

Trinkempfehlung: Ab sofort und aus bauchigen Gläsern, ideal wohl ab 2025, dann bis sicherlich 2038.

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)

HRA Saarbrücken 8806,  
 persönlich haftende Gesellschafterin:  
 Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,  
 HRB Saarbrücken 26594

Deutsche Bank AG  
 IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00  
 Swift/ BIC: DEUTDEDB595

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

<https://www.pinard.de>

Geschäftsführer:  
 Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

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