

Chianti Colli Senesi DOCG, rosso (2021)

Region	Toskana
Erzeuger	Poliziano - Montepulciano
Alkoholgehalt	14,5 % vol.
Rebsorte(n)	Sangiovese, Colorino
Bestell-Nr.	IT0120121

Von den Segnungen der Säure

Es klingt nach einem in der Weinbranche häufig bemühten Klischee, doch trifft in diesem Fall wirklich einmal zu: Poliziano gehört zu den wenigen toskanischen Top-Weingütern, die sich mit ihren Einstiegsweinen genauso viel Mühe geben wie mit ihren Spitzengewächsen. Allerdings geschieht das im Falle dieses Chianti von den Colli Senesi (einer hügeligen Subzone nordöstlich der namensgebenden Stadt Siena) völlig anders als man erwarten würde. Denn dies ist kein runder, weicher, opulenter Schmeichler, den Marketing-Strategen auf Massengeschmack getrimmt hätten. Ganz im Gegenteil: Dieser einfache, ehrliche und typische Chianti wirkt so puristisch wie sein schlichtes Etikett. Geschmacklich nimmt er uns mit auf eine Art Zeitreise, denn er erinnert an die praktische Aufgabe, die Sangiovese traditionell zu erfüllen hatte: Als robuster, fruchtbetonter Rotwein mit knackiger Säure und kräftigen Tanninen wurde er lange Zeit vor allem als Gegengewicht zur schweren, fleischlastigen Küche der Toskana gebraucht. Denn das etwa in Pizzabelägen, Spaghetti mit Tomatensauce und Hackbällchen, Bohneneintöpfen mit Würsten oder in Salami und Pecorino-Käse enthaltene Fett überzieht nun einmal unausweichlich Zunge und Gaumen. Säure und Tannine im Wein säubern diesen Film zuverlässig und werden dabei ihrerseits abgemildert. Auf diese Weise verwandeln sich selbst junge Rotweine mit zähen Gerbstoffen in einen Hochgenuss. Weine wie dieser rubinrote, knackig frische Chianti aus 90 % Sangiovese und 10 % Canaiolo, dessen rote Fruchtaromen – Sauerkirschen vor allem, aber auch rote Johannisbeeren –



saftig und fein ausbalanciert sind. Natürlich ist dies kein Wein, der lange Lagerung benötigt. Auch kein Wein, an dem man sich ohne jede Speisenbegleitung laben möchte. Aber dafür ein sensationeller Alltagstropfen, der perfekt zu mächtiger, rustikaler Küche passt. Und der in Kombination mit den genannten Speisen sogar einen rasanten Trinkzug entwickelt.

Ab sofort und bis mindestens 2026.

Allergene

Sulfite

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

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: DEUTDE33HAN33

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