

## „Le Stanze“ IGT Toscana, rosso (2018)

|               |                            |
|---------------|----------------------------|
| Region        | Toscana                    |
| Erzeuger      | Poliziano - Montepulciano  |
| Alkoholgehalt | 14,5 % vol.                |
| Rebsorte(n)   | Cabernet Sauvignon, Merlot |
| Bestell-Nr.   | ITO120518                  |

### Lobgesang erlaubt: Ein „Tuscan“, der wirklich „super“ ist! 95 Punkte – JAMES SUCKLING

Es darf als gesichert gelten, dass der italienische Dichter Agnolo Ambrogini - genannt Poliziano - (1454-1494) noch keine Supertuscans kannte. Denn erst 500 Jahre später kamen einige mutige toskanische Winzer auf die Idee, Rotwein auch aus anderen als den vorgeschriebenen Rebsorten und/oder auch außerhalb bestehender Appellationen zu erzeugen. Dennoch hat das (nach dem Poeten benannte) Spitzenweingut Poliziano aus Montepulciano diesen Cabernet Sauvignon dem wohl berühmtesten Sohn der Stadt gewidmet: „Le Stanze“ spielt an auf sein Epos „Stanze per la giostra“ – ein umfangreicher und doch unvollendeter Lobgesang auf seinen Gönner Giuliano di Piero de' Medici, verfasst anlässlich eines Turniersiegs. Ein Wein auf der Höhe der Zeit also und dennoch eine Hommage an die Tradition? Durch die bewusste Missachtung der überlieferten Herstellungsregeln steht dieser Wein fraglos außerhalb der etablierten Übeligkeiten. Doch zeigt er zugleich, dass sich Tradition und Moderne nicht ausschließen müssen, sondern auf das Köstlichste ergänzen und bereichern können. Denn natürlich waren es vor allem vollmundige, konzentrierte Supertuscans wie dieser „Le Stanze“, die das Potenzial des toskanischen Weinbaus in den letzten fünf Jahrzehnten aufgezeigt und bis an die Weltspitze befördert haben. Mit einem kleinen Anteil Merlot, der ihn etwas weicher macht, ist dies ein veritabler „Bordolese alla Toscana“, der 16 Monate in neuen Barriques aus französischer Eiche ausgebaut wurde, seine Herkunft aus dem sonnenverwöhnten Montepulciano dabei aber nicht verleugnen kann: Im Glas



dichtes Granatrot mit violetten Reflexen. In der Nase ausgeprägte Noten von schwarzen Johannisbeeren, saftigen Süßkirschen, Blaubeeren, Brombeeren und Pflaumen, fein gewürzt durch eine Spur Zedernholz, Lakritz und Bitterschokolade. Konzentriert und druckvoll, doch ausgewogen im Geschmack. Körperreich, doch nicht zu schwer. Aromen von Süßkirsche, Brombeere und Schokolade kehren am Gaumen zurück und enden, ergänzt durch eine Spur Vanille, in einem langen balsamischen Nachklang. Die frischen, seidigen Tannine sind ebenso perfekt eingebunden wie das Holz. Ohne Zweifel: Lebte der Dichter Poliziano heute, würde auch er ein Loblied auf diesen Wein singen!

Am besten von 2024 bis 2040.

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](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: DEUTDE33HAN

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