

Chianti Classico DOCG, rosso (2021)

Region	Toskana
Erzeuger	Riecine - Toskana
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Sangiovese
Bestell-Nr.	IT0040121

Von der Unschlagbarkeit des Flaggschiffs: So klassisch, so authentisch schmeckt Referenz-Chianti!

Es war kein Geringerer als der Italien-Kenner Jens Priewe – als Weinautor selbst eine Art Referenz –, der einmal schrieb: „Im Chianti Classico liegt die Messlatte hoch, und wer die Entwicklung verfolgt, weiß, dass man, um wirklich der Beste zu sein, erstmal die Weine von Riecine schlagen muss.“ Klar, dass ein solches Referenz-Weingut zuvörderst an seinem „Herzstück“, dem Flaggschiff des Portfolios (und erst mit weitem Abstand danach auch an seinen Spitzengewächsen) gemessen wird. Tatsächlich wird der „einfache“ Chianti Classico von Riecine jeden Jahrgang aufs Neue von renommierten Weinkritikern – Priewe mittenmang – erfreulich hoch bewertet. Kaum verwunderlich, besticht dieser authentische Klassiker doch durch seine kraftvolle Präsenz und betörende Frische gleichermaßen: Bekannt dafür, schon in seiner Jugend unwiderstehlich zu sein, bewahrt er trotz seiner Intensität eine gewisse Feingliedrigkeit und Saftigkeit. Der reinsortige Sangiovese stammt aus einem biologisch bewirtschafteten Weinberg in Gaiole, der auf einer Höhe von 450 bis 500 Metern liegt. Er wurde von Hand gelesen, sortiert und in Nombrot-Fermentern vergoren, bevor er für 13 Monate in gebrauchten tonneaux und großen Fudern ausgebaut wurde. Im Glas verströmt der feinfruchtige Rote einen sinnlichen Duft von Süßkirschen, Bitterschokolade, Marzipan, Leder, Unterholz, Rose und Eukalyptus. Am Gaumen zeigt er reife Tannine und eine lebendige Säure, die von beeindruckender Energie und Frische begleitet werden. Ein eleganter Rotwein mit mittlerer Struktur, der dem Gaumen im Abgang



mit samtigen und abgerundeten Tanninen schmeichelt. Und der leicht gekühlt wie kein anderer Rotwein zum Grillabend mit Freunden passt. Wir hoffen und fürchten zugleich, dass er in dieser Aufgabe unschlagbar bleiben wird.

Schon jetzt und sicher bis 2035 und länger zu genießen.

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: DEUTDE33HAN

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