

## Chianti DOCG, rosso (2022)

Region	Toskana
Erzeuger	Barone Ricasoli - Toskana
Alkoholgehalt	13,5 % vol.
Rebsorte(n)	Sangiovese
Bestell-Nr.	IT0070422

### Authentischer Alltagswein mit Noblesse

Ricasoli ist das älteste Weingut Italiens (und übrigens eines der vier ältesten Familienunternehmen weltweit), und daher gehört es einfach zum guten Ton, einen attraktiven, authentischen Alltagswein zu kleinem Preis im Sortiment zu haben. Der Einstiegswein, auf dem schlicht „Chianti“ steht, hat so rein gar nichts mit dem Inhalt der bauchigen Bastflaschen-Bazookas zu tun, die das Chianti-Bild in vielen Köpfen geprägt (und zum Teil leider verdorben) haben. Was hier in die Flasche kommt, ist ein wunderbar präziser Tischwein – perfekt für den Feierabend und als Essensbegleiter. Ein Wein, würdig den Nachfahren des Chianti-Erfinders, denn tatsächlich schrieb 1872 Baron Bettino Ricasoli (der nebenbei noch zweimal italienischer Ministerpräsident war) nieder, wie ein idealer Chianti erzeugt werden soll – eine Beschreibung, die Generationen von Winzern in ihrem Tun leitet. Sein Nachfahre Francesco Ricasoli, der 32. Baron der Dynastie, lenkt heute die Geschicke des Weinguts mit einem sehr guten Gespür für die Tradition und einem mindestens ebenso großen Know-how in Sachen Nachhaltigkeit und moderner Kellertechnik. Und auch bei seinem Einstiegswein macht er in Sachen Qualität keine Kompromisse. Im Glas leuchtet dieser Basis-Chianti einladend in dunklem Granatrot mit brombeerfarbenen Reflexen. Die Brombeere hat man dann auch sogleich in der Nase, zusammen mit den Sangiovese-typischen Kirscheindrücken, dazu Waldbeerkonfitüre, würzige Kräuterdüfte und eine Idee von Pfeifenrauch. Im Mund sind die Fruchtaromen charmant, voll und frisch und angenehmerweise etwas



weniger opulent, als die Nase vermuten ließ. Die Brombeere bleibt wunderbar präsent und bekommt Gesellschaft von reifer Schattenmorelle und Roter Grütze. Angenehm weich und balanciert sind die Tannine und entwickeln in der Länge des Nachgeschmacks noch einen ganz leicht vanilligen Schmelz. Eine prima Kombination zu Pasta, Pizza, Antipasti oder einer Runde am Grill. Übrigens: Dieser Chianti macht sich auch leicht gekühlt ganz hervorragend. Geheimtipp für den Sommer: diesen Wein richtig knackig kalt einschenken – das ist mal was ganz anderes, unfassbar erfrischend an heißen Tagen und passt perfekt zu gegrilltem Fisch!

Ab sofort bis 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](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