Pian Dell'Orino

Brunello di Montalcino Vigneti del Versante DOCG

, 750 ml

Italy,

9911071092



Alkoholgehalt:	0,0 %
Acidity content:	6.1 g/l

Food reccomendations

from Marian Henß

Rosa gebratene Taubenbrust mit Schwarzwurzel, Trüffeljus und gerösteten Haselnüssen

Lammrücken mit Rosmarin, Auberginencreme, confierten Tomaten und schwarzem Knoblauch

Handgeschnittenes Rindertatar vom Dry-Aged-Rind mit geröstetem Sauerteigbrot, Kapernblättern und Pecorino Toscano

Tasting review

by Marian Henß on 03.06.2026

In direkter Nachbarschaft zu Biondi-Santi haben sich die Südtiroler Winzerin Caroline Pobitzer und ihr deutscher Ehemann, der Önologe Jan Hendrik Erbach, auf diesem ehrwürdigen Terroir niedergelassen. Die Böden bieten ideale Voraussetzungen für Sangiovese, um komplexe, finessenreiche Weine voller Tiefgründigkeit entstehen zu lassen. Die vier unterschiedlichen Lagen erfordern eine ganz individuelle Arbeit in den Weinbergen und bei der Vinifikation. Jan schafft es mit der Präzision eines Schweizer Uhrwerks, aus seinen 6 ha Weinbergen die ganze Vielfalt des Terroirs in seine Weine zu zaubern. Die Frische seiner Weine beglückt immer wieder aufs Neue. Dieser neue Stil hat uns voll und ganz begeistert, zeigt er doch ein ganz neues Potenzial von Sangiovese grosso: Saftige, vollmundige Weine voller Schmelz und zartem Tanin.

Farbe:

Dunkles Kirschrot mit leicht bräunlichen Reflexen und einem dezenten violetten Einschlag, das zum Rand hin deutlich aufhellt

Nase:

Der Plan dell'Orino *Vigneti del Versante* 2020 präsentiert sich mit einer beeindruckenden Ehrlichkeit und Charakterstärke. Die Frucht wirkt gleichermaßen dunkel wie transparent und wird von einer bemerkenswerten Frische getragen. Maulbeere, Hagebutte, Pflaume, Cassis, Holunder und Brombeere bilden das Fundament, ergänzt von feinen Anklängen süßer Kirschen. Trotz dieser aromatischen Fülle wirkt nichts schwer oder opulent; vielmehr schwebt die Frucht in einer hellen, fast ätherischen Tonalität durch das Glas. Dazu gesellen sich trockene Kräuter wie Oregano und Salbei, begleitet von frischem Rosmarin und einer würzigen Pfeffernote. Mit zunehmender Belüftung entfaltet sich eine tiefgründige zweite Ebene aus Unterholz, Zedernholz, Zigarrenkiste, Lakritz, Süßholz und dunkler Schokolade. Immer wieder steigen die Aromen in neuen Wellen aus dem Glas auf und verleihen dem Wein eine bemerkenswerte Dynamik. Zarte Rosenanklänge sorgen für zusätzliche Eleganz, während eine faszinierende vegetabile Komponente zwischen Fenchel und reifer Tomate pendelt und dem Wein jene säuerlich-frische Spannung verleiht, die große Sangiovese so unverwechselbar macht.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt sich der Wein kompromisslos strukturiert, griffig und von einer beeindruckenden Energie getragen. Die Säure ist prägnant, rassig und animierend, regt unmittelbar den Speichelfluss an und verleiht dem Wein eine enorme gastronomische Attraktivität. Das Tannin wirkt kernig und fordernd, ohne jemals grob zu erscheinen.

Vielmehr spannt es gemeinsam mit der Säure einen langen, geradlinigen Spannungsbogen durch den gesamten Verlauf. Die Frucht wird dabei nicht breit oder üppig präsentiert, sondern förmlich in die Länge gezogen und entlang eines roten, fein gewobenen Aromafadens transportiert. Würzige, balsamische und ätherische Nuancen aus der Nase blitzen immer wieder auf und sorgen für eine enorme Vielschichtigkeit. Besonders beeindruckend ist die Verbindung aus Kraft und Leichtigkeit: Der Wein besitzt die Struktur großer Brunelli, gleichzeitig aber auch jene tänzerische Eleganz und Transparenz, die man eher mit Spitzen-Pinot-Noir verbindet. Hinzu kommt eine ausgeprägte mineralische Komponente mit Anklängen von Eisen, Kalk und Gestein, die dem Wein eine fast blutige, karge und ausgemergelte Anmutung verleiht. Gerade diese kompromisslose Herkunftsprägung macht ihn so faszinierend. Ein Wein von großer Tiefe, außergewöhnlicher Präzision und bemerkenswerter Vielseitigkeit, der bereits heute enormen Genuss bereitet, zugleich aber noch viele Jahre Entwicklung vor sich hat.