Pian Dell'Orino

Rosso di Montalcino DOC

2017, 750 ml

Italien, Toskana

9911071064

Sangiovese

Alkoholgehalt:	14,0 %
Restsüße:	1 g/l
Gesamtsäure:	6.2 g/l

Speisempfehlungen

von Marian Henß

Lammkarée, grüne Bohnen, Süßkartoffeln

(Fleisch)

Flanksteak, Kartoffel-Kürbisstampf, cremiger Spinat

(Fleisch)

Karamellisierte Petersilienwurzel, Rote Bete-Feldsalat

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 07.10.2020

Farbe:

Klares Rubinrot

Nase:

Die Nase präsentiert sich äußerst erhaben. Schwarze Früchte wie Brombeere und Pflaume, etwas Cassis und Holunderbeeren prägen diesen noblen Sangiovese. Eine dunkle, schokoladige Nuance krönt das Aroma. Gewürze wie Zimt und Wacholder, vor allem aber zart integriertes Süßholz kommen ergänzend hinzu. Auch etwas Leder und eine zarte Röstaromatik werden spürbar. Das Holz scheint perfekt eingebunden zu sein.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt sich der Sangiovese kühl und rassig. Er hat mineralische Komponenten und ein perfekt integriertes Tannin. Die Gerbstoffe sind zupackend, aber weich und reif. Mundfüllend und sehr harmonisierend breitet er sich aus. Das Tannin nagelt sich fest und lässt vom Gaumen nicht ab. Dadurch ermöglicht er sich selbst ein schier unendliches Finale. Das Aromenspiel der Nase kommt wunderbar zur Geltung. Er wirkt dabei sehr fleischig, von einem zarten Lakritz-Ton begleitet und macht direkt Appetit.