

## Pian Dell'Orino

# *Brunello di Montalcino Vigneti del Versante DOCG*

 2017, 750 ml

 Italien, Toskana

 9911071079

 Sangiovese

Alkoholgehalt: 14,50 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Marian Henß

**Hirschrücken vom Grill mit Rosmarinkartoffeln**

(Wild)

**Ossobuco mit Gremolata und Ofengemüse**

(Fleisch)

**Gebratene Steinpilze mit Tagliatelle und**

**Petersilien-Butter**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 12.05.2023

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.

Info:

Der Vigneti del Versante stammt aus den Parzellen Pian dell'Orino, Pian Bassolino und Canello Rosso. Im Pian Bassolino stammen sie sowohl vom oberen als auch unteren Teil.

Die Weinberge stehen alle auf einer Meereshöhe von 320 – 480m. das Durchschnittsalter dieser Reben beläuft sich auf 19 Jahre.

Er spiegelt daher verschiedene Bodenbeschaffenheiten wider. Kalkhaltige Tone, leicht zerfallene Mergel, Sandsteine und Flysch sind die Sedimentböden, die am häufigsten auftreten.

Im Südosten vermischt sich hin und wieder kalkhaltiger Mergel mit Ursprungsgesteins, also vulkanisches Gestein aus der Eruption des Monte Amiata.

Nach der Vorselektion im Weinberg folgt eine vollständige Entrappung aller Trauben. Die akribische Selektion des Teams um Jan Erbach geht auf dem Selektionstisch weiter. Die Gärung beginnt schließlich spontan und erreicht maximal 34°C. zwölf Tage dauerte der Gärprozess an. Durch die trockenen Bedingungen in 2017 ergaben sich sehr dicke Beerenhäute und entsprechend eine höhere Tanninausbeute. Im Gärbottich erfolgte auch direkt die malolaktische Gärung im Anschluss. Bis zum Abstich vergingen drei Wochen, so dass der Wein danach in zwei Eichenfässern slawonischer Eiche von 20hl und 40hl-Fassungsvermögen für 45 Monate reifen durfte.

Ohne Filtration und bei niedriger Schwefelung wurde dieses 2017er Exemplar dann auf die Flaschen gezogen.

Farbe:

Dichtes Kirschrot mit dunklem Kern und leicht hellem Rand

Nase:

Tief und erhaben eröffnet er die Nase. Dunkle Früchte stehen neben reichlich balsamischer und etherischer Würze im Glas. Schattenmorelle und Brombeere buhlen neben Pflaume, Maulbeere sowie etwas Schlehe um die sensorische Vorherrschaft. Dunkel zeigt er sich durch schwarzen Pfeffer, Kaffeebohnen sowie Zartbitterschokolade. Rosmarin, Wacholder und Süßholz verleihen ihm eine balancierte Würze. Feuchter Waldboden sowie harzige Baumrinde kommen nur zurückhaltend zur Geltung, steuern aber einen enorm wichtigen Bestandteil bei.

Gaumen:

Wie Seide fühlt er sich am Gaumen an. Seidig-glatt bis elegant mit einem Hang Kühle und Kraft zu vermitteln. Er ist von großer Eleganz geprägt. Die Frucht wirkt intensiv und dicht, zeigt sich jedoch sehr präzise und nicht ausufernd. Vor allem die Schattenmorelle und Sauerkirsche prägen das Fruchtbild deutlich. Reichlich Säurespitzen durchziehen ihn dabei immer wieder. Das regt enorm an und lässt ihn tänzerisch wirken. Seine dunklen, würzigen und leicht rauchigen Züge zeigt er wohl dosiert und gekonnt vor allem im Nachhall sowie retronasal.

Das ist großes Kino von Jan Erbach und sucht seinesgleichen.