

 **Pian Dell'Orino**

Brunello di Montalcino

Bassolino di Sopra DOCG

 2015, 1500 ml

 Italien, Toskana

 9911071073

 Sangiovese

Alkoholgehalt: 14,50,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 5.5 g/l



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Involtini von der Aubergine mit Kräutern und
Scamorza gefüllt in Tomaten-Sauce**
(Fleisch)

**Gebratene Makrele mit marokkanischen Aromen,
Auberginen, Raz el Hanout und Linsen-Creme**
(Fisch)

**Rinds-Kotelett mit Sardellenbutter und
geschmorten Austernpilzen in Rotwein**
(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 22.02.2022

Die Ernte der gesunden und perfekt gereiften Trauben des Weinbergs Bassolino di Sopra begann am 27. September und war der Höhepunkt eines außergewöhnlichen Jahrgangs. Der Bassolino di Sopra stammt aus einem einzigen Weinberg Pian di Bassolino der geologischen Formation Santa Fiora am Südosthang Montalcinos. Gewachsen auf 330-390m Seehöhe beträgt das Durchschnittsalter der Reben 17 Jahre.

Nach mehrfacher, rigoroser Sortierung der Trauben bei Handlese im Weinberg, der Traubenannahme und am Sortiertisch begann die spontane Gärung sofort, erreichte eine Höchsttemperatur von 32° Grad und war nach 15 Tagen beendet. Die gesamte Maischestandzeit vom Einmaischen bis zum Abstechen dauerte acht Wochen. Anschließend reifte er für 46 Monate im 20-Hektoliter Eichenfass, bis er im September 2019 gefüllt wurde und im Oktober 2021 auf den Markt kam.

Farbe:

Rubinrot mit dunklem Kern.

Nase:

Der 2015 Bassolino die Sopra von Pian dell'Orino verströmt sein monumentales Parfum aus dem Kelche mit dem Selbstbewusstsein eines Regenten. Mit fruchtfülliger Opulenz sowie ungeheurer Dichte und Konzentration entblättert sich sein vielschichtig komplexes Wesen dem gesegneten Zeher Nuance für Nuance: Dunkle schwarze Kirschen werden umspielt von etwas Bitterschokolade, die dunkelrote Beerenfrucht erscheint in Allianz milder Gewürze wie Nelken, Wacholder und schwarzem Pfeffer, ätherisch überbaut von Noten nach Sandelholz und dem distinktiven Kernton vollreifer Schlehen. Dabei zeigt er sich in der Nase allzeit flirrend wie die heisse Sonne überm Asphalt am sommerlichen Horizont und lässt die Lippen in ungeduldiger Vorfreude in Richtung Glase schürzen.

Mund:

Saftig, fleischig und flauschig kleidet er den Gaumen vollständig in roten Samt. Den Auftakt macht die extraktreiche Frucht mit ihrem super-animierenden, seidigen Mundgefühl, dass wie feinstes Fabrikat mit dem polierten Gerbstoff der Sangiovese verwirkt ist und ihm seine animierend herbe Kontur verleiht, engmaschig, dicht und niederflorig. Trotz seiner jugendlich ungestümen Art zeigt er sich offenherzig, prall und ausladend, ohne seine Komplexität dabei in Frage zu stellen - hier ist alles am rechten Fleck. Mit profundem Druck schiebt er sich wie schwarzer Samt über den Gaumen und erzählt vom Jahrgang, der Rebsorte, seinem Ausbau, der Zukunft und von viel zu schnell geleerten Gläsern. Ob jetzt, in fünf oder

zehn Jahren. Versprochen.