

*Charaktervoller Sangiovese.*

Rotwein · Italien · Toskana · Montalcino

**Pian dell'Orino**

2016

Rosso di Montalcino DOC

- Italien
- Sangiovese Grosso
- Jetzt bis 2036
- 16 - 18°C
- 75cl (CT-6)
- ITA.250037.2016
- Enthält Sulfite
- ab Lager

**Bewertung**

Gerstl



18 | 20

**Infos zum Wein****Vinifikation**

Ausbau 12 Monate in 500-Liter-Fässern aus französischer Eiche

**Genussempfehlung**

Passt hervorragend zu Bistecca Fiorentina mit Rucola und Parmesan.

**Degustationsnotiz**

Funkelndes Rubingranat. Charaktervolle Sangiovese-Noten. Rote Pflaumen, Heidelbeeren und Kirschen, mit roten Johannisbeeren und subtilen floralen Noten. Gepaart mit Mocca, Lakritze und mediterranen Kräutern. Markante organische Mineralität mit einem Hauch Trüffel, wirkt tief und harmonisch. Am Gaumen sehr straff und frisch. Perfekt stützende Säure, gut integriertes 500-Liter-Holzfass. Seidige, reife Tannine mit typischen rotbeerigen Aromen und deutlicher Mineralität. Er endet mittelkräftig und harmonisch mit anhaltender Länge und sagenhafter Frische.

**Infos zum Produzenten**

Das von Caroline Pobitzer und Jan Erbach gegründete Weingut steht auf traditionsreichem Boden in direkter Nachbarschaft zum Anwesen der Familie Biondi-Santi. Die Liebe zur Toscana und die Freude am Weinbau liessen eine tiefe Verbundenheit zur Erde und natürlich zu den Weinen entstehen. Die Weine stammen aus vier verschiedenen Weinbergen, die sich insgesamt über 6 Hektaren erstrecken. Die Bodenstruktur der einzelnen Lagen haben sie in den vergangenen Jahren eingehend studiert, um Eigenschaften und Charakteristiken besser zu begreifen. Funde von fossilen Überresten, versteinerte Muscheln und weitläufige Kalkablagerungen erzählen von einer erdgeschichtlichen

# GERSTL

WEINSELEKTIONEN

Entstehungsgeschichte, in der periodische Überflutungen des Meeres von Trockenphasen unterbrochen wurden. Dank dieser tiefen Auseinandersetzung mit der Natur kann das Paar heute aus jeder Lage entsprechend individuelle und wieder erkennbare Weine keltern. Klar ist auch, dass hier nur biodynamisch gearbeitet wird.