Pian Dell'Orino

Rosso di Montalcino DOC

2019, 750 ml

Italien, Toskana

9911071078

Sangiovese

Alkoholgehalt:	14,5 %
Gesamtsäure:	5.6 g/l



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Flanksteak vom Wagyu mit Spitzkohl aus dem Ofen

(Fleisch)

Fettucine mit Kürbis, Ricotta und Ragu Cinghiale

(Wild)

Geschmorte Kaninchenkeule mit Tomate, Kartoffel und Fenchel

(Wild)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 12.05.2023

Info:

In 2019 stammt der Rosso di Montalcino aus den Weinbergen Pian dell´Orino und Pian Bassolino, wobei in letzterem vor allem der mittlere Teil Verwendung fand. Stark kalkhaltige Tone, zerfallener Mergel und graublaue Tone kommen dabei am häufigsten vor. Die Reben stehen auf 360 – 500 Metern über Meeresspiegel und weisen ein Durchschnittsalter von 21 Jahren auf.

Wie bei den Brunelli erfolgt auch hier eine Selektion im Weinberg sowie anschließend auf Sortiertischen.

Die spontane Gärung errichte ihr Maximum bei 30°C an Tag 8. Insgesamt dauerte der Prozess 18 Tage an. Weitere 15 Tage Mazeration auf der Maische wurden im Anschluss durchgeführt, wobei auch die malolaktische Gärung stattfand.

Im 50hl-Eichenfass reifet der Jungwein für 32 Monate.

Farbe:

Dichtes, dunkles Kirschrot mit hellen Reflexen

Nase:

Der Auftakt ist phänomenal würzig und winterlich. Der 2019er Rosso di Montalcino von Jan Erbach kombiniert viele Gewürze und Düfte, die ich oft im Winter verordne. Wacholder zeigt sich neben Sternanis, Nelke und schwarzem Pfeffer. Seine dunkle Frucht besteht aus Pflaumen, Holunderbeere und Brombeere sowie einer sich ausbreitenden Intensität von Sauerkirsche. Gerösteter Kaffee, Zartbitterschokolade sowie etwas Zigarrenkiste kommen herrlich hervor. Genau dieses Zedernholz wirkt würzig und dennoch erhellend. Rosmarin und Oregano sowie Kiefernnadeln sorgen für eine gelungene etherische Würze zum Abschluss

Gaumen:

Mit dem ersten Schluck bündelt er sich in einen feinen eleganten Strahl. Wie in dunkle Seide gehüllt wirkt er glattgezogen und elegant. Die Frucht kommt deutlich intensiver in ihrer Säureausprägung zur Geltung und auch die Sauerkirsche macht sich am Gaumen enorm breit. Die Würze ist am Gaumen balancierter und verleiht ihm zum Finish viel Charakter. Das Tannin ist enorm zurückhaltend dosiert, aber jederzeit präsent. Seien Säurestruktur macht jeden Schluck zu einem rassigen Erlebnis. Alles steht in Balance und seine Eleganz führt sich noch lange am Gaumen sowie im Nachhall fort.