

# **Pian Dell'Orino**

## *Piandorino Toskana IGT*

 2018, 750 ml

 Italien, Toskana

 9911071063

 Sangiovese

Alkoholgehalt: 13,0 %

Gesamtsäure: 6 g/l



### **Speisempfehlungen**

von Marian Henß

**Coq au Vin, Wurzelgemüse, Rosmarinkartoffeln**

(Geflügel)

**Gegrilltes Entrecôte, Bulgur-Granatapfel-Salat**

(Fleisch)

**Rote Bete im Salzteig, Kartoffel-Gratin, geröstete**

**Haselnüsse**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 06.10.2020

Farbe:

Leuchtendes Rubinrot

Nase:

2018 Piandorino ist die Einstiegsdroge in die Sangiovese-Welt des Jan Erbach. Im ersten Moment wirkt er dunkel, tiefgründig und erhaben. Für einen Einstiegswein mutet das sehr seriös an. In der Nase treffen dunkle Waldbeeren auf Zwetschgen und Schwarzkirschen. Die Kirsche dominiert dies, wird dabei hin und wieder von Unterholz, warmen Leder und Gewürzen ergänzt. Auch ein wenig Schokoladenabrieb lässt sich erkennen.

Gaumen:

Der Piandorino wirkt rassig, wie von seiner Sorte zu erwarten ist, und am Gaumen deutlich heller, als die Nase vermuten lässt. Die Aromen der Nase spiegeln sich alle wider, er wirkt aber blutiger und frischer. Das hat durchaus Gerbstoff und Struktur, ist aber weit entfernt von einem konzentrierten Wein. Wir haben es eher mit einem Pinot Noir unter den Sangiovese zu tun. Enorm saftig und zu viel Trinkfluss anregend.