

Wein-Brief vom 11. Juni 2013

Der Wein-Tip der Woche

Liebe Weinfreunde,



Sangiovese, die klassische Rotweintraube der Toskana, kann überaus spannende, dabei frische und lebendige Weine hervorbringen. Voraussetzung dafür ist, daß man sie nicht mit Cabernet, Merlot & Co "maskiert", sondern ihr ihre Eigenständigkeit läßt. Natürlich gerät auch der reine Sangiovese-Wein nur dann gut, wenn der Winzer qualitätsorientiert arbeitet. Diese Voraussetzung erfüllen **Caroline und Jan Hendrik Erbach** mit ihrer

Azienda Agricola Pian dell'Orino Montalcino

Toskana

total! Penible Weinbergsarbeit, übrigens nach biodynamischen Grundsätzen, und eine überlegte Vorgehensweise im Keller mit möglichst wenigen Eingriffen führen zu wunderbaren Weinen, **Brunello di Montalcino**, **Rosso di Montalcino** und auch zum **Piandorino**, den ich Ihnen heute vorstellen will. Auf Pian dell'Orino ist die Wahl der Rebsorte supereinfach: in den Weinbergen stehen zu 100 % Sangiovese-Reben!

In der letzten Woche war mir mal nach einem schönen Glas Wein Stilrichtung klassischer Chianti oder ähnlich. Deshalb griff ich nach einer Flasche

2008 Piandorino (14,00 Euro), den ich schon länger nicht mehr verkostet hatte, ein reiner Sangiovese.

Der Piandorino ist kein Rosso di Montalcino, da er auf Böden wächst, die Caroline und Jan für die IGT-Qualität ausgewiesen haben (im Gegensatz zu DOC- oder DOCG-Flächen). Für den Piandorino ist ein Sangiovese ausgepflanzt, der gut auf tonigeren und lehmreicheren Böden gedeiht. Zusätzlich werden im Piandorino die Trauben von jüngeren Reben und aus kühleren Parzellen gekeltert. Die Arbeiten im Weinberg, die Sorgfalt bei der Traubenlese und im Keller sind natürlich mit den anderen Weinen des Gutes identisch. Während der Gärung wird der Piandorino schon relativ früh, knapp eine Woche nach Einsetzen der Gärung, von der Maische gezogen. Damit bewirkt Jan, daß das Tannin im Wein nicht zu kräftig wird und der Wein seine feine, rassige Fruchtstruktur erhält.

Genau das ist es, was mich am Piandorino wieder begeistert hat! Es ist ein Wein mit wunderbarem Trinkfluß, herrlich saftig, mit zartem Tannin und dezenter Säure - eben Toskana pur! Technische Infos finden Sie auf der folgenden Seite, Infos zum Weingut auf meiner Online-Weinliste (www.wein-kern.de) auf Seite 60.

2008 Piandorino, Pian dell'Orino

14,00

Das Bonbon: wenn Sie in dieser Woche (10. - 15. Juni 2013) 12 Flaschen kaufen, schenkt Ihnen WEIN-KERN 1 Flasche dazu!

Herzliche Grüße,

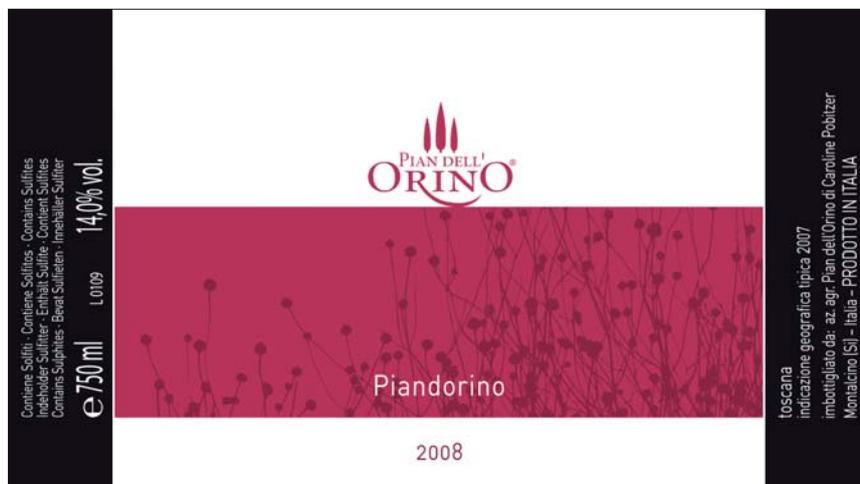
Ihr

Wolfgang Kern

Walkmühlenstraße 16 · D - 52074 Aachen · 0241 - 955 9110 · wein@wein-kern.de · www.wein-kern.de

Legende: □ WEISSWEIN ◇ BLANC DE NOIR ■ ROTWEIN □ ROSÉ * EDELSÜSS ♦ SCHAUMWEIN

Alle Preise verstehen sich in Euro incl. gesetzlicher MWSt pro 0,75-l-Flasche bzw. angegebener Einheit



JAHRGANG	2008
ERNTE	24.09.2008. Die Erntemenge lag durchschnittlich bei 31 dz/ha
TRAUBENSORTE	Sangiovese grosso, im Weinberg „Moro“ als Kordon im Drahtrahmen gezogen; im Weinberg „Scopeta“ setzen wir den Guyot als Kulturform der Rebe ein;
BODEN	Ein zum Teil stark kalkhaltiger Lehmboden (Kalkmergel), der sehr skelettreich und leicht verwitterbar ist. Seine Entstehung geht zurück in die Übergangszeit von Kreide zu Tertiär in der Phase der Landhebung. Dieser Kalkmergel ist vielfach durchsetzt mit Gestein vulkanischen Ursprungs, das bei den Ausbrüchen des Monte Amiata frei wurde. Durch den hohen Lehmanteil bilden sich in den Beeren verstärkt fruchtige, frische Aromen aus.
KLIMA	Mildes und wärmespeicherndes Mikroklima, das häufig von Winden aus Süd-West und Norden durchlüftet wird. Im Laufe dieses klimatisch gemäßigten Jahres führten mehrere Niederschläge zu einer Verzögerung der Traubenreife. Im September bescherte uns dann das wunderschöne Wetter eine gesunde und feine Ausreifung der Beeren. Trockene und kühle Nordwinde führten zu kühlen Nächten und warmen Tagstemperaturen und schenken uns so gesunde und sehr feinaromatische Trauben. Die Ernte verzögerte sich wegen des kühlen, aber schönen Wetters in diesem Jahr um mehr als eine Woche.
HERKUNFT	Lage Scopeta und Lage Moro; diese Weinberge liegen in einer Höhe von 320 m, bzw. 480 m; das Alter der Reben liegt zwischen 5 – 35 Jahren
WEINBEREITUNG	Die abgebeerte Maische begann relativ zügig mit der Spontanvergärung. Die Vergärung erreichte in ihrem Verlauf eine maximale Temperatur von 27°C. Insgesamt dauerte die Vergärung und Mazeration 7 Tag. Der junge Wein lagerte dann über einen Zeitraum von 12 Monaten in einem großen Holzfass von 25hl. Die malolaktische Vergärung setzte gleich nach der Gärung ein. Es kamen im Verlauf der Weinbereitung weder Reinzuchtheffen, industriell erzeugte Enzyme, Bakterien oder sonstige Zusätze zum Einsatz.
ANALYSEN	
Alkohol	14,3 (vol.%)
Restzucker	1,3 (g/l)
Gesamtschwefel	19 (mg/l)
Freier Schwefel	7 (mg/l)
pH	3,57
Gesamtsäure	5,05 (g/l)
Zuckerfreier Extrakt	28,70 (g/l)
ABFÜLLDATUM	am 09. Februar 2010 haben wir 3880 Flaschen von 750 mL abgefüllt
VERFÜGBARKEIT	ab Februar 2009

AZ. AGR. PIAN DELL'ORINO • DI CAROLINE POBITZER

LOC. PIANDELLORINO, 189 • 53024 MONTALCINO (SI) • ITALIA TEL/FAX +39 0577 849301 • www.piandellorino.it • e-mail:info@piandellorino.it