



PIAN DELL'ORINO – WELTKLASSEWEINE IM EINKLANG MIT DER NATUR



DAS WEINGUT

Pian dell'Orino liegt in der **Toskana** in direkter Nachbarschaft zum traditionsreichen Anwesen der Familie Biondi-Santi in **Montalcino**. Die Weine stammen aus 4 verschiedenen Weinbergen, die sich insgesamt über 6 Hektar erstrecken und nach den **biodynamischen Richtlinien von Rudolf Steiner** bewirtschaftet werden. Kultiviert wird ausschließlich die autochtone Rebsorte **Sangiovese Grosso**.



DIE MENSCHEN

Caroline Pobitzer übersiedelte von Südtirol nach Montalcino und gründete 1996 „aus Liebe zur Toskana und aus Freude zum Weinbau“ Pian dell'Orino.

Jan Hendrik Erbach ist Önologe und Winzer und wuchs in Karlsruhe auf. Er studierte an der renommierten Hochschule von Geisenheim. Nach dem Studium zog es ihn nach Frankreich wo er einige Jahre lebte. Von dort „wanderte“ er weiter nach Montalcino. Caroline und Jan haben sich in Montalcino kennen und lieben gelernt.



DIE PHILOSOPHIE

„Unser Ziel ist es im Weinberg größtmögliche Harmonie zwischen Reben, Klima, Boden und Mensch zu schaffen. Die Reben kommen hier **niemals mit Herbiziden**, niemals mit chemisch-synthetische Fungiziden, niemals mit Insektiziden oder leichtlösliche Mineraldüngern in Berührung. Mit **biodynamischen Präparaten** werden die pflanzeneigenen Abwehrkräfte gestärkt. In dieser Form der ökologischen Bearbeitung öffnet sich für uns die große Chance, noch bessere Trauben und somit auch noch bessere Weine zu erhalten.“

DIE WEINE



PIANDORINO

Seit dem Jahrgang 2004 wird der Piandorino reinsortig aus Sangiovese vinifiziert. Die Trauben für diesen Wein stammen aus allen Lagen des Weinguts. **Eleganter Sangiovese** mit frischen Aromen und animierender Säure.



ROSSO DI MONTALCINO

100% Sangiovese Grosso aus den Trauben aller Weinberge des Weingutes. Ein **sehr hohes Level** für einen **Rosso di Montalcino**. Ausgeprägte Frucht. Kräftig, saftig und aromareich am Gaumen. Elegant und finessenreich.

BRUNELLO DI MONTALCINO – VIGNETI DEL VERSANTE

100% Sangiovese Grosso aus den Lagen "Pian Bassolino" und "Cancello Rosso". Intensive Aromatik ausgezeichneter, runder Geschmack. Große Struktur und Finesse. Ein Brunello mit **viel Tiefgang und Eleganz**.



BRUNELLO DI MONTALCINO - BASSOLINA DI SOPRA

100% Sangiovese Grosso aus der „Cru-Lage Bassolina di Sopra“. Dieser „**Riserva**“ wird nur in den **besten** Jahren vinifiziert. Kräftig, intensiv, dicht, mit einer außergewöhnlichen Spannung und Struktur. Der **2010er** Jahrgang wurde mit **100 Parker-Punkten** bewertet und gehört zweifelsfrei zu einem der Top-Brunellos der letzten Jahre.



Das Etikett

Eine Besonderheit ist das Etikett. Wer mit der Hand über das **Etikett** fährt, spürt das **Relief der Blindenschrift**: „Eine liebevolle und mitfühlende Geste, die wir unseren blinden Mitmenschen widmen, die jede einzelne Note unseres Weines besonders genießen zu wissen.“

„Von Null auf hundert in kürzester Zeit. Die Weine bestechen vor allem durch ihre Eleganz, ihrem Tiefgang und ihre absolute Präzision“

Karner Wein Plus

„I was absolutely blown away by the precision and the quality of these wines, and the Bassolino di Sopra is one of the finest wines I have ever tasted in Tuscany.“

M. Larner Wine Advocate by Robert Parker

Links:

[Karner Wein Plus](#)

[Pian dell'Orino](#)

