

## Ampeleia, Ampeleia, rosso

Region	Toskana
Erzeuger	Ampeleia - Maremma
Alkoholgehalt	13,5 % vol.
Rebsorte(n)	Cabernet Franc, Sangiovese
Bestell-Nr.	ITO010204

Auf einer Höhe von 450 bis 600 Metern liegen die gesegneten Parzellen, auf denen die Edelrebe Cabernet Franc unter optimalen Bedingungen gedeiht. Der Temperaturunterschied zwischen warmen Tagen und kühlen Nächten vertieft und verfeinert die Aromen der Trauben, das vulkanische Gestein bringt in der fertigen Cuvée famose Mineralität, Feinheit und Länge am Gaumen. Filetstück von Ampeleia ist die Lage „Bella Vista“ – Nomen est Omen! – direkt oberhalb von Roccatederighi. Der nahe Kastanien- und Eichenwald und die bis hierher reichende Meeresbrise, welche die Trauben stets gut trocknet und damit vor Fäulnis bewahrt, schaffen ein günstiges Mikroklima. Hier, auf einer mittleren Höhe zwischen 280 und 350 Metern, sind die Weingärten vorwiegend mit Sangiovese, des weiteren mit Carignano, Grenache, Alicante und Mourvèdre bestockt. Kellermeister Tait zitiert ein nur auf Englisch funktionierendes Wortspiel: „Mourvèdre should see the sea.“ Der schönste Platz dieser mittleren Lagen ist Sassoforte, mit wasserdurchlässigen, steinigen, roten Tonböden, umgeben und geschützt von Korkeichen, Olivenbäumen, Felsen und Macchia. „Diesem Terroir verdankt der Ampeleia Feinheit und Eleganz“, urteilt Marco Tait. Auf etwa 200 Meter Seehöhe schließlich finden wir die am tiefsten gelegenen Weingärten: Schwere Tonböden, durchsetzt mit Fossilien und Kalk, um einige Grad höhere Temperaturen als in den hohen und mittleren Lagen geben dem Wein Kraft, Konzentration und Dichte. Jede Parzelle wird separat händisch am Höhepunkt der Reife gelesen. Angesichts der Vielfalt wundert es nicht, dass sich die



Ernte über eineinhalb Monate erstreckt: vom Grenache Anfang September bis zum Cabernet Franc Mitte Oktober. Die Trauben werden dreimal streng selektioniert – Ausdünnen am Weinstock im Sommer, dann bei der Lese selbst und schließlich noch einmal auf dem Weingut. Das bereits gekühlt (!) in den Keller transportierte, perfekte Lesegut wird, je nach Rebsorte, entweder in Betontanks oder hölzernen Gärbehältern, kleinere Mengen in Stahltanks vergoren. Die sieben Grundweine werden zunächst jeder für sich bereitet, dann zweimal assembliert, zuerst im Mai, dann noch einmal im Dezember. Der cuvéeierte Ampeleia reift dann etwa 16 Monate in zart getoasteten französischen Barriques (ein Drittel neues Holz), weitere zwölf Monate in der Flasche. Mit einem grandiosen Resultat: Der „Ampeleia“ ist ein völlig „neuer“ Wein der Maremma. Er verkörpert die andere, die helle Seite des Mondes! Finesse, Geschmeidigkeit, seidene Tannine – Welch traumhaft elegant-fruchtige Interpretation einer bisher gänzlich unbekanntes Maremma, der ich einen derart emotionalen, feinsinnigen Wein niemals zugetraut hätte! In einem tiefen Schwarzrot läuft dieses Monument von Wein ins Glas. Betörend intensive Aromen (süße Schwarzkirschen, saftige dunkle Beeren, Cassis, edle Grand Cru Schokolade, dunkler Tabak, Holzkohle, Teer und schwarzer Trüffel) verströmen sich verschwenderisch, werden mit längerer Verweildauer im Glase immer intensiver und zeugen von einem großen Reifepotential, welches sich hinter diesem genialen Wein verbirgt. Am Gaumen zeigt er sich noch sehr verschlossen, begeistert aber mit erfrischender Säure, gekonntem, sensiblem Holzeinsatz und feinkörniger Tanninstruktur. Ein traumhafter Wein, eine neue Referenz der berührenden Toskana, der solo getrunken begeistert und prachtvoll Gerichte adelt: Taube, Wild oder Lamm mit aromatischen Beilagen wie Steinpilzen und Trüffel. Ein Lager- und Entwicklungspotential von mindestens 10 Jahren, bei früherem Genuss unbedingt Dekantieren bitte!

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	

Pinard de Picard GmbH & Co. KG  
 Campus Nobel  
 Alfred-Nobel-Allee 28  
 66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0  
 Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30  
 E-Mail: [info@pinard.de](mailto:info@pinard.de)

HRA Saarbrücken 8806,  
 persönlich haftende Gesellschafterin:  
 Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,  
 HRB Saarbrücken 26594

Deutsche Bank AG  
 IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00  
 Swift/ BIC: DEUTDE33HAN33

USt-IdNr.: DE 811881107  
 Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

Geschäftsführer:  
 Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Kreissparkasse Saarlouis  
 IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45  
 Swift/BIC: KRSAD333