

Pilastris, Vigna Montetinello, rosso

Region	Marken
Erzeuger	Saladini Pilastris - Marken
Alkoholgehalt	k.A.
Rebsorte(n)	Montepulciano, Sangiovese
Bestell-Nr.	IMA010503

Tradition und Respekt vor der gewachsenen Qualität in Top-Lagen sind für Saladini Pilastris keine Worthülsen: Die Substanz und Konzentration dieses Einzellagen-Weins (eine Rarität in den Marken!) kommen aus nur einem, etwa 30-jährigen Weinberg: dem nur wenige Kilometer von der Adria-Küste entfernten Montetinello. Er ist vor allem mit Montepulciano-Reben bestockt und etwas Sangiovese. Beide Rebsorten ergeben eine ungemein kraftvolle Persönlichkeit mit einer mineralischen, würzigen und fruchtigen Substanz, die unter die Haut geht. Da ist zuerst Linzer Torte im Glas, Schokolade, Schwarzkirsche, in Pinot-Manier, das alles leicht rauchig unterlegt, feinwürzig, mit einem zarten blaubeerigen Touch. Tolle Komplexität! Am Gaumen kommt dann dieses typische Saladini-Tannin, das präziser, packender, substanzieller als bei vielen „Italo-Weinchen“ ist, die nur geschneigelt, gestrafft und aufpoliert daher kommen. Saladinis Gewächse aber haben ihren Ursprung im Weinberg, der ökologisch bewirtschaftet ist; dieser Wein geht tiefer, dieser Wein zeigt – ähnlich wie die tollen Rieslinge des Rheingauers Josy Leitz – einen verwobenen Zusammenklang von Mineralität, Frucht und Würze. DAS ist das Signum der Saladini-Weine, die zudem einen typischen, so ungemein leckeren, noblen Nougat-Schmelz aufweisen. Am Gaumen ist das rot- und blaubeerige Fruchtspiel von einer zarten, pflaumigen Süße unterlegt, im Finale zeigt sich eine nussige Mineralität, ein Touch von schwarzen Oliven und auch eine zartherbe, blättrige Teenote, ein finessenreiches Pendant zur zarten Fruchtsüße. ‚Montetinello‘:



Das ist Italien vom Feinsten! Und im großen Jahr 2003 prunkt der Wein nicht mit marmeladiger Konsistenz, sondern mit Frische, Kühle und Seidenglanz. Eine neue Qualitätsdimension für die Marken in diesem sympathischen Preisbereich. Vom Gambero Rosso 2006 mit 2 roten Gläsern ausgezeichnet (was bedeutet, in der finalen Endausscheidung nur ganz knapp an den begehrten „Tre Bicchieri“ gescheitert) und einer Zusatzauszeichnung für ein herausragendes Preis-Genussverhältnis.

Trinkempfehlung: Zu genießen ab sofort (Dekantieren empfohlen) bis 2012.

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

<https://www.pinard.de>

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

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDEDB595

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSADE55

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