

Ampeleia, Kepos, rosso

Region	Toskana
Erzeuger	Ampeleia - Maremma
Alkoholgehalt	13,5 % vol.
Rebsorte(n)	Alicante, Carignan, Grenache, Marselan, Mourvèdre
Bestell-Nr.	ITO010110

92 Parkerpunkte und damit eigentlich unterbewertet. Zwei rote Gläser im Gambero Rosso und die Auszeichnung für ein besonders günstiges Preis-Genuss-Verhältnis! Tino Seiwert: „Einer der spektakulärsten Weinwerte Italiens“! Welch dramatischer schöner Trinkwein de luxe aus Europas Jahrgang der Frische (mit großen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht, ideal für die Aromenbildung!) namens „Kecos“ (griech. „Garten“) aus den fünf mediterranen Rebsorten Grenache, Mourvèdre, Marsellane, Carignano und Alicante. Er ist derart gut, dass er im Gambero Rosso bereits drei Gläser erhalten hat und daraufhin vinifiziert, bereits jung mit höchstem Genuss getrunken werden zu können. Welch feifruchtige und animierende Nase (zum Hineinknien schön!) mit betörenden Aromen von Sauerkirschen, reifen Waldhimbeeren, Dörrpflaumen, Veilchen, mediterranen Kräutern, Tabak, schwarzen Oliven und balsamischen Noten. Der Gaumen präsentiert sich ungemein schmeichlerisch und charmant mit feiner Fruchtsüße und verführerischen Noten von zarter Bitterschokolade, einer anregenden Säure und einer ebenfalls traumhaft weichen, seidenden Tanninstruktur. Welch geniale Frische und welch großartiger Ausdruck seines mediterranen Terroirs: Trinkanimation pur und ein phantastisches Preis-Genuss-Verhältnis! Ganz großes Kino! Und ein dramatischer Beleg der These des Gambero, dass die Weine von Ampeleia „stilistisch eher auf Eleganz als auf Opulenz“ abzielen. Das ist „power without weight“! Wahrlich eher die Ausnahme denn die Regel in der von Marmeladenweinen



überschwemmten Maremma! Daher für mich Kategorie persönlicher Lieblings-Toskaner, der viele holzgeschwängerte Chianti-Classico mühelos an die Wand zu spielen vermag. Und bei diesem trinkanimierenden Latin-Lover kommt mir unwillkürlich Benjamin Franklins Bonmot in den Sinn, der in großen Lettern über San Franciscos bester Weinhandlung (Divino) prunkt: „Wein ist der beste Beweis, dass Gott es liebt, uns glücklich zu sehen.“ Großer Wein aus der Toskana kann bisweilen so preiswert sein!

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

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

<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: DEUTDE33HAN

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