

Ampeleia, Ampeleia, rosso

Region	Toskana
Erzeuger	Ampeleia - Maremma
Alkoholgehalt	14 % vol.
Rebsorte(n)	Cabernet Franc, Sangiovese
Bestell-Nr.	IT0010209D

94 Parkerpunkte Auf einer Höhe von 450 bis 600 Metern liegen die von ihren natürlichen Gegebenheiten her so gesegneten Parzellen, auf denen die Edelrebe Cabernet Franc unter optimalen Bedingungen gedeiht, die unter anderem dem legendären Cheval blanc sein unverwechselbares Charisma verleiht. 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 nach Regenfällen stets gut abzutrocknen weiß 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 Marco zitiert dazu 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. 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 extrem gepflegten Träubchen werden zudem 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, die anderweitig nur allzu oft zu opulent-marmeladigen Tropfen neigt. Er verkörpert die andere, die helle Seite des Mondes! Finesse, Geschmeidigkeit, seidene Tannine – Welch traumhaft elegant-fruchtige Interpretation einer bisher gänzlich unbekanntenen Maremma, der ich einen derart emotionalen, feinsinnigen Wein niemals zugetraut hätte! In einem tiefen Schwarzrot läuft dieses Monument ins Glas. Betörend intensive Aromen (süße Schwarzkirschen, saftige dunkle Beeren, Cassis, noble Grand Cru Schokolade, dunkler Tabak, edles Zedernholz, Minze 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, sensiblen Holzeinsatz und feinkörniger Tanninstruktur. Ein traumhaft eleganter Wein voller Charakter und Noblesse und trotz seiner seidenen Struktur von ungebärdiger wilder Ursprünglichkeit, eine Synergie von sieben großen Rebpersönlichkeiten, eine neue Referenz der emotional berührenden Toskana, der solo getrunken begeistert und prachtvolle Gerichte adelt: Taube, Wild oder Lamm mit aromatischen Beilagen wie Steinpilzen und Trüffel. Ein Lager- und Entwicklungspotential von mindestens 10 Jahren, bei nur allzu verständlicher Neugier und Genuss bereits im Laufe diesen Jahres – unbedingt Dekantieren, bitte! Ein Muss in jedem Keller mit ambitionierten italienischen Tropfen! Parker ist begeistert: „I was deeply impressed with the wines I tasted from Ampeleia this year. Every time I went back to the wines, I found a new shade of dimension. A gradual conversion to biodynamic farming and an increased use of cement vats are stripping these wines to the bare essentials, and what comes through more often than not these days

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

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