



HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD55

Ampeleia, Ampeleia, rosso

Region: Toskana
Erzeuger: Ampeleia (Elisabetta Foradori) - Maremma in der Toskana
Alkoholgehalt: 14,0 % vol.
Rebsorten: Cabernet Franc, Sangiovese
Bestell-Nr.: ITO010210

94 Parkerpunkte schon in 2009. Doch 2010 ist DER Jahrgang des europäischen Südens, den viele Liebhaber von Rotweinen eines kühleren Stils eindeutig bevorzugen!

Daher auch die noch höhere aktuelle Bewertung des FALSTAFF in der Oktoberausgabe 2013: „Perlen an der Küste der Toskana: Die besten der excellenten Weine, 95 Punkte“ für unseren Ampeleia 2010, damit einer der 9 Favoriten der Redaktion und im qualitativen Umfeld des ca. 450 Euro teuren Ornellaia!

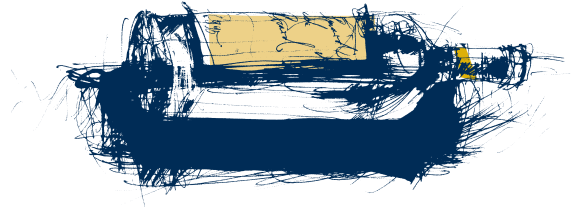


Tino Seiwert: „Ich hatte nie gedacht, dass in die Maremma ein solch eleganter, fast filigraner, geradezu zärtlicher Wein wachsen kann. Großes Kino!“

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

HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55



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 cuvéetierte 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 unbekanntem 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, Vanille, dunkler Tabak, edles Zedernholz, Minze, noble Kräuter 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!