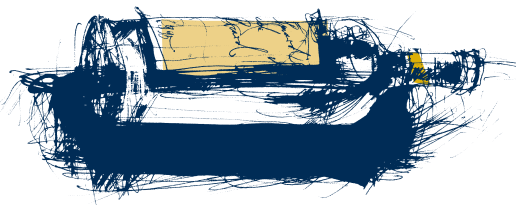


HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:  
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594  
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110  
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70  
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: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



## **Ampeleia, Kepos, rosso (6 Flaschen)**

Region: Toskana  
Erzeuger: Ampeleia (Elisabetta Foradori) - Maremma in der Toskana  
Alkoholgehalt: 13,5 % vol.  
Rebsorten: Alicante, Carignan, Grenache, Marselan, Mourvèdre  
Bestell-Nr.: SwissRe1409

### **Gambero Rosso 2 Rote Gläser!**

„Der Kepos 2011, aus Grenache, Mourvedre und Carignano, frisch und delikates in der Nase, weicher Körper, frisch am Gaumen, mit feinen, seidigen Tanninen, schöner, fruchtiger Nachgeschmack“ – Gambero Rosso Antonio Galloni, von 2006 bis 2013 Weinkritiker beim Wine Advocate, vergab begeistert schon 94+ Punkte! Tino Seiwert: Einer der spektakulärsten Weinwerte Italiens! Welch dramatischer schöner Trinkwein de luxe aus dem traumhaft erfrischenden, balancierten Jahrgang 2011 (mit großen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht in den hoch gelegenen Weinbergen, was ideal ist für die Aromenbildung!) namens „Kepos“ (griech. „Garten“) aus den mediterranen Rebsorten Alicante (Grenache) und Carignano. 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 feinfruchtige und animierende Nase (zum Hineinknien schön!) mit betörenden Aromen von prallen roten Kirschen, Waldhimbeeren, Cassis, Veilchen, mediterranen Kräutern, einer würzigen, rauchigen Mineralität und intensiven schwarzen Olivennoten. Der Gaumen präsentiert er sich ungemein schmeichlerisch, samtig und charmant mit feiner Fruchtsüße, anregender Säure, einer saftigen Textur und einer ebenfalls traumhaft würzigen, seidigen Tanninstruktur. Welch geniale Frische (mit knapp 13%vol.) und Welch großartiger Ausdruck seines mediterranen Terroirs: Trinkanimation pur und ein phantastisches Preis-Genuss-Verhältnis! Kein Holzgeschmack stört die brillante Frucht! Zu genießen ab sofort wegen der saftig- seidigen Tannine und Reifepotential bis nach 2020. Und ein dramatischer Beleg der These des Gambero, dass die Weine von Ampeleia „stilistisch eher auf Eleganz als auf Opulenz“ abzielen. Kategorie persönlicher Lieblings-Toskaner, der viele holzgeschwängerte Chianti-Classico mühelos an die Wand zu spielen vermag. 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!

