

Ampeleia, rosso

Region	Toskana
Erzeuger	Ampeleia - Maremma
Alkoholgehalt	13.5 % vol.
Rebsorte(n)	Cabernet Franc, Sangiovese
Bestell-Nr.	ITO010213

Antonio Galoni, James Suckling, Parker, die Top-Kritiker waren sich in den Vorjahren einig: 94 Punkte!

FALSTAFF war noch euphorischer: „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: „In der Maremma werden zu viele Weine mit Marmelde vinifiziert. Aber auch solch elegante Wein mit packender Struktur. Großes Kino!“ Gemacht für die sinnlichen Augenblicke des Lebens. 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 liebevoll 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 auch 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! Ist schon der Kepos von Elisabetta Foradoris Ampeleia-Projekt eine Offenbarung, so setzt der Ampeleia noch einen oben drauf. Brombeeren, Veilchen und Oliven strömen in die Nase. Auf der Zunge zeigt sich der Tropfen dann als mächtig eindrucksvolles Wesen. Da steht ein dichter Saft auf ihr, aus welchem dunkle Würze, Thymian und Rosmarin und schwarze Beeren tropfen. Das Gerbstoffkleid berauschend, weil es sich wie feinsten Kaschmir anfühlt, die Würze imposant, weil sie viel Laub und duftende Kräuter in ihr vereint. Der Gaumen auf der Stelle hellwach, weil diese Würze und die dunkle Beerenaromatik gar so sinnlich an ihm haften bleiben. Man ist emotional berührt von diesem Wein, von seiner Komplexität und seiner ungemein frischen wie auch kühlen Charakteristik. Nimmt der Ampeleia Luft auf, gesellt sich eine schwarze Kirsche zu der Runde, wird alles nochmals feiner und auch eleganter. Trotz allem steht der Wein recht resolut im Mund und macht mit Nachdruck darauf aufmerksam, dass er alles andere ist als ein Tropfen den man zwischendurch trinkt. Für ihn nimmt man sich Zeit, lässt Fünfe grade sein und genießt einfach den Augenblick. Zur Wurst, zum Braten oder auch zur rustikalen Pasta. Am besten mit kühlen 16° nachdem er eine Stunde in der Karaffe seine Runden abgespült hat. Ampeleia 2013: Ein 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: Zu Taube, Wild oder Lamm mit aromatischen Beilagen

Trinkempfehlung: Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2019 bis ca. 2030

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

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