



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

Cepparello, IGT rosso

Region: Toskana
Erzeuger: Isole e Olena - Toskana
Alkoholgehalt: 14,5 % vol.
Rebsorte: Sangiovese
Bestell-Nr.: ITO090215

Weinlegende! Cepparello, das ist ein ganz großer Klassiker der italienischen Weinwelt. Und es ist der vollendete Versuch, die Essenz der Sangiovese-Traube einzufangen. Er gilt schlicht als DER Kultwein dieser Rebsorte. Niedrige Erträge, reife Sangiovese-Trauben, ausgebaut in Barriques. Kann ein Duft so verführerisch sein? Oh ja! Reife Amarenakirschen, umhüllt von einer traumhaft weichen Hülle aus Sauer- und Herzkirschen setzen sich in der Nase fest und gehen sanft in ihr auf. Das ist reinste Kirschfrucht in mehreren Schichten und Facetten eingefangen und damit sogar ein wenig an Burgund erinnernd. Feinheit und Vielschichtigkeit bestimmten den Cepparello. Der Mund badet augenblicklich in purer Wonne. Cepparello ist sanft, wärmend und kuschelweich. Eine echte Delikatesse mit seidigen und doch kräftigen Tanninen, die das große Potenzial andeuten. Aber dann ist da der warme 2015er Jahrgang mit all seiner Saftigkeit und seiner hedonistischen Ader! Dieser Sangiovese füllt den Mund auf und zwar ohne das Assoziationen an opulente Weine aufkommen. Das ist charmant, rund und hervorragend ausbalanciert. Ein grandioses Meisterwerk aus großem Jahr! Schwarze Kirschen und auch Brombeeren stehen auf der Zunge, am Gaumen streift sich edler Kaschmir ab, bringt Haftung. Ein Traum von Wein, ein Traum an Haptik und Geschmack. Das steht meilenweit über allem, was man gemeinhin von Chianti kennt. Das ist ganz ganz große Weinkunst! Das ist einer jener Weine, die über jegliche Trends erhaben sind. Sie sind feste Größen in der Weinwelt. Unauslöschlich, unverzichtbar und vor allem unkopierbar. Investieren Sie in eine Kiste dieses Tropfens und genießen sie ihn die nächsten zehn bis fünfzehn Jahre. Ein Klassiker der Weinwelt und stilbildende Ikone für eine ganze Generation an Toskana-Winzern. Lieblingswein!!!!

