



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: DEUTDE33 3303 0000 0000 0000 0000  
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110  
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD333 3303 0000 0000 0000 0000

## ***Le Lucciole, rosso Romagna DOC***

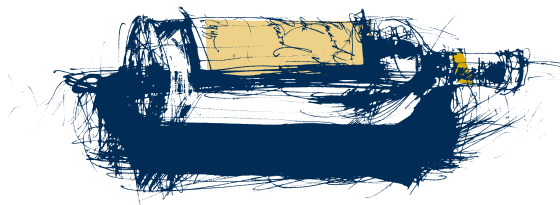
Region: *Emilia-Romagna*  
Erzeuger: *Chiara Condello*  
Alkoholgehalt: *13,5 % vol.*  
Rebsorte: *Sangiovese*  
Bestell-Nr.: *IER020116*

94 Punkte - *VINOUS*

*Chiara Condello hatte mit ihrem Erstlingsjahrgang 2015 einen derartig kometenhaften Erfolg zu verzeichnen, dass wir zugegeben hofften, mit dem Nachfolgejahrgang eine Kollektion zu erhalten, die an den Erstlingserfolg möglichst nahe rankommt. Doch es kommt viel besser, mit dem 2016er Le Lucciole steht vor uns ein Wein, der nochmals an Klasse zugelegt hat (und übrigens im aktuellen Gambero Rosso erstmalig die berühmten Tre Bicchieri, die Höchstnote, erhielt)! Für diesen enormen Erfolg spielte auch die Natur in die Karten. Denn 2016, so stellten wir mittlerweile auf unseren Verkostungen und Besuchen bei Winzern fest, ist ein wunderbarer Jahrgang für Sangiovese, durch die klimatischen Bedingungen noch feiner und präziser als der bereits hochgelobte 2015er. Und dabei gleichzeitig mit einem Entwicklungspotenzial gesegnet, dass wir uns erstmalig auch eine handvoll Magnumflaschen vom Lucciole gesichert haben.*



*Chiaras „Le Lucciole“ schmeckt wie Sangiovese aus dem Burgund. Das kommt nicht von ungefähr! „Von den Weinen aus dem burgundischen Morey St. Denis sagt man, dass sie die Kraft des benachbarten Gevrey und das Delikate des ebenfalls benachbarten Chambolle besäßen. Für mich ist ‚Le Lucciole‘ Morey St. Denis.“ So spricht die junge Winzerin Chiara Condello über ihren ersten Cru aus einer 0,8 Hektar kleinen Lage von Predappio in der Romagna. Chiara, die auch die Weine des Familienweinguts Condé mit verantwortet, ist überzeugt davon, dass in Predappio einige der feinsten und klarsten Sangiovese Italiens entstehen können. Sie hat sich auf den Weg gemacht, dies zu beweisen. Schon mit dem ersten Jahrgang legte sie eine beeindruckend große Strecke dieses eingeschlagenen Weges zurück. Tatsächlich ist Predappio ein besonderer Flecken Erde. Er gehört zur Romagna, die sich von Bologna aus bis Rimini an der Adria erstreckt, immer deutlich vom nahen Meer beeinflusst und ebenso vom Apennin, in dessen Ausläufer sich die Weinberge erstrecken. Dort dürfte der Sangiovese entstanden sein und dort ist er seit Jahrhunderten beheimatet. Schon früh wurde in Predappio der Sangiovese reinsortig angebaut und erlangte Berühmtheit, bevor die Toskana der Region den Rang ablief. Das soll sich in den Augen von Chiara wieder ändern. Deshalb arbeitet sie mit einigen weiteren Weingütern daran, Predappio den Rang einer DOCG zu verschaffen. Es soll auch in der Weingesetzgebung sichtbar werden, dass es sich beim Sangiovese di Predappio um etwas Besonderes handelt. Wer eine Flasche ‚Le Lucciole‘ öffnet, bemerkt*



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 AC · 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

*dies allerdings auch ohne Gesetzgebung.*

*Bei einem Finesse-Jahrgang wie 2016 lässt Chiara es sich natürlich nicht nehmen, diese stilistische Nähe zum Burgund voll auszureizen. Die besondere Weinbergslage, die Chiara für diesen Wein ausgesucht hat, liegt am oberen Rand der Weingärten ihrer Familie, und zwar direkt unter einer mit Wald bestandenen Kuppe. Der Spungone-Boden hat dort einen besonders hohen Anteil an Kalk, zudem an Gips, Sandsteinverwitterung und Ton. Die Lage ist geschützt, relativ kühl und wird biologisch-organisch bewirtschaftet. Chiara Condello liest die Trauben recht früh, und sie werden im Weingut nur per Schwerkraft bewegt. Sie gewährt ihnen eine Maischestandzeit von bis zu 45 Tagen ohne Temperaturkontrolle und baut den Wein dann über zwei Jahre hinweg in 35hl-Fudern aus slowenischer Eiche aus, bevor er ungefiltert auf die Flasche kommt. Was Sie erwartet, liebe Kunden, ist ein eleganter und doch überaus präsender, da saftiger Wein, dessen Herzkirschen umschlossen werden von seidigen und besten Tanninen, einer feinen Säure, die 2016 für einen extra Kick Frische sorgt und erdige Aromen von Milkschokolade, sowie einem Hauch Nelke. Le Lucciole ist ein tiefgründiger Sangiovese, dabei so subtil wie brilliant. Ohne den Weinliebhaber herauszufordern, gelingt es diesem Wein, seine Größe subtil zu kommunizieren. Dafür sorgt die präsenste und saftige, ja kühle Frucht, eine Melange aus Sauerkirschen, Walderdbeeren und Granatapfelsaft, nur zart gerahmt vom Holzbausbau. Eine gewisse Kalkigkeit, Schwarztee und Kakaobohnen unterstreichen die Komplexität dieses Sangiovese. Man spürt es sogar, dass dieser Wein aus weiblicher Hand stammt, so viel Gefühl paart sich hier mit Können und Erfahrung. Den burgundischen Gedanken verstärkt der feine Jahrgang 2016, der eine nochmals präzisere und kühlere Herausarbeitung der roten Frucht ermöglichte. Sangiovese, dessen DNA aus einem Strang Predappio di Romagna sowie einem weiteren Strang von der Côte d'Or geflochten scheint. Einmal ins große Burgunderglas gegossen, offenbar sich Chiaras Mikrokosmos mit jedem weiteren Schluck von diesem grandiosen Wein. Das ist herausragend gut!!!*