



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

Kepos, rosso

Region: Toskana
Erzeuger: Ampeleia (Elisabetta Foradori) - Maremma in der Toskana
Alkoholgehalt: 13,0 % vol.
Rebsorten: Alicante Bouschet, Carignan, Grenache
Bestell-Nr.: ITO010117

Schon der Duft lässt ahnen, was da auf uns zukommt. Frischer Oregano, etwas Thymian, reife Himbeeren, Veilchen und Oliven treiben sich in der Nase herum. Und dann geht's augenblicklich los im Mund, und zwar mit einer Überraschung. Erstaunlich frisch rollt der Kepos über die Zunge, Sauerkirschen und Zitrustöne! sorgen für richtig Animation im Mund, der Säurepuls ist angenehm hoch und sorgt für beachtliches Tempo. Schlank und rank wie ein Modellathlet steht der Tropfen da und protzt mit seiner Traumfigur. Am Gaumen streift er sein seidig kühles Gerbstoffkleid ab und glänzt mit einer Klarheit, die mehr als eindrucksvoll ist. Nach und nach drängen sich schwarze Oliven in den Vordergrund, gefolgt vom Thymian und frisch gehacktem Oregano. Einzig die Sauerkirsche schafft es als Fruchtkomponente, sich in diesem würzigen Schauspiel einen Platz in der ersten Reihe zu verschaffen. Bekommt der Kepos dann mehr Luft, blüht er richtig auf, wird immer intensiver, aber auch immer feiner und eleganter, ja auch die Frucht legt zu, und orientalische Gewürze bereichern das Aromenprofil. Das ist richtig Klasse! Gönnen Sie dem Kepos unbedingt etwas Luft und trinken sie ihn gerne leicht gekühlt mit 14-16°. Sie werden staunen. Und Sie werden vielleicht nicht mehr loskommen von diesem Teufelszeug.



Kontrollstelle: IT-BIO-009