

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



Cepparello, IGT rosso

Region: Toskana
Erzeuger: Isole e Olena - Toskana
Alkoholgehalt: 15,0 % vol.
Rebsorte: Sangiovese
Bestell-Nr.: ITO090216

97+ Punkte (Parker/Vinous)! Paolo de Marchis unerreichter Klassiker.

„Der 2016er entwickelt sich zu einem epischen Wein heran. Verpassen Sie ihn nicht!“ –
Antonio Galloni

Nach dem Jahrgang 2015 noch eins draufzusetzen war eigentlich kaum vorstellbar. Doch die Natur erwies sich als großzügig und brachte für viele Weinliebhaber und Winzer einen mindestens ebenbürtigen Jahrgang heraus. Viele sprechen davon, dass 2016 sogar so etwas wie die verfeinerte Version des großen Jahrgang 2015 ist, wenn wir den Jahrgang für Sangiovese betrachten. Antonio Galloni vergibt 97+ Punkte und erklärt eindrucksvoll, von welch großartigem Format der 2016er Cepparello ist:

„Der Cepparello 2016 ist dicht, dunkel und noch in sich geschlossen. Diese Eigenschaften sind ein gutes Zeichen für die Zukunft, aber Sie müssen geduldig sein, da das Jahr 2016 mindestens ein paar Jahre brauchen wird, um sich zu entfalten. Schwarzkirsche, Pflaume, Lavendel, Gewürze und neues Leder öffnen sich allmählich im Glas, aber der 2016er ist nicht bereit, alle seine Karten auf den Tisch zu legen. Die Trauben wurden in der zweiten Oktoberwoche eingebracht, was bei Isole e Olena ziemlich optimal ist. Der Jahrgang 2016 verbrachte 20 Monate in französischer Eiche mit etwas weniger als 30% neuem Holz und einige Monate in Fässern vor der Abfüllung. Eine Explosion von floralen und würzigen Noten unterstreicht das überaus raffinierte Finish. Der 2016er entwickelt sich zu einem epischen Wein. Verpassen Sie ihn nicht!“

Das möchten wir betonen! Wenn Sie auf Charme und reife Frucht wertlegen, dann greifen Sie gern noch zum 2015er. Auf Entwicklungsmöglichkeiten gesehen ist beim Cepparello aber 2016 nochmals 1-2 Punkte höher anzusiedeln. 2016 hat einfach enormes Potenzial! Der Cepparello 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, reifste Sangiovese-Trauben, ausgebaut in Barriques. Cepparello ist sanft, wärmend und kuschelweich. Eine echte Delikatesse mit seidigen und doch kräftigen Tanninen, die das große Potenzial andeuten. Dieser Sangiovese füllt den Mund aus und zwar ohne das Assoziationen an opulente Weine aufkommen. Ein grandioses Meisterwerk aus großem Jahr!



Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel · Alfred-Nobel-Allee 28 · 66793 Saarwellingen
Telefon 068 38 / 9 7950-0 · Fax 068 38 / 9 79 50-30
info@pinard.de

PINARD *de* PICARD®



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 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 fünfzehn bis zwanzig Jahre. Paolo de Marchis Klassiker und Stil-Ikone der Toskana!