



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

„Le Caggiole“ Vino Nobile di Montepulciano DOCG rosso

Region: Toskana
Erzeuger: Poliziano - Montepulciano
Alkoholgehalt: 14,5 % vol.
Rebsorte: Sangiovese
Bestell-Nr.: ITO120616

Traumhaftes von Poliziano – und eine neuer Maßstab für Vino Nobile di Montepulciano!

93 Punkte – Monica Larner (Robert Parker's WINE ADVOCATE)

3 Gläser – GAMBERO ROSSO

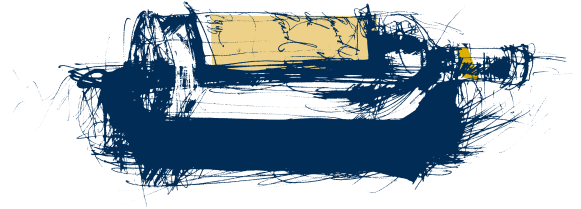
In der Geschichte des Weinguts Poliziano nahm der Vino Nobile di Montepulciano „Le Caggiole“ eine ganze Zeit lang einen bedeutenden Platz ein. Doch der Geschmack der ausgehenden 1990er und 2000er sorgte für den viel größeren Erfolg des „Asinone“, dessen Reben auf Lehmböden stehen, die einfach mehr Kraft und Opulenz in den Wein bringen. „Le Caggiole“ ist eine Weinlage, die sich auf 350 Metern über dem Meeresspiegels befindet und geprägt ist von Kalktuffsteinböden, maritimem Gestein also, das im Wein für große Finesse und Energie sorgt, aber auch für eine gewisse Sehnigkeit und eine betontere Säure. Heute sind genau diese Weine wieder stärker gefragt, weshalb sich Federico Carletti dazu entschlossen hat, „Le Caggiole“ ab 2015 wieder als Spitzenwein des Hauses anzubieten. Man kann ihn zu dieser Entscheidung nur beglückwünschen; denn der „Le Caggiole“ bietet in dieser Form nicht nur die finessenreichere und kühlere Alternative zum „Asinone“, sondern setzt sich dadurch auch deutlicher von den großen Konkurrenten aus Montalcino ab. „Le Caggiole“ wurde spontan in konischen Edelstahlfermentern über 20 Tage hinweg vergoren und dabei sehr schonend extrahiert. Danach reifte der Wein je nach Fass über 16 bis 18 Monate hinweg in französischen Tonneaux mit einem Drittel Neuholz.

Das Ergebnis ist ein umwerfend präziser und klarer Vino Nobile, der nicht nur durch seine charmante reife Frucht, sondern vor allem durch eine geradezu elektrisierende Mineralität besticht. Gerade einmal vier Parzellen des 14 Hektar umfassenden Weinbergs werden für diesen Wein genutzt. Es sind die mit den besten und ältesten Klonen auf dem pursten Gestein. Und genauso pur gibt sich der „Le Caggiole“ dann auch. Rote Beeren, saftige Süß- und Sauerkirschen, Schlehen und der Saft von Granatäpfeln verbinden sich mit kühlem zermahlenen Gestein, trockenen Kräutern, moosbewachsenem Unterholz und feinem Eichenholz. Am Gaumen tänzelt dieser Wein geradezu und ist trotzdem in jedem Moment gewichtig in seiner Vielschichtigkeit. So viel Finesse ist man bei einem Vino Nobile in jungen Jahren gar nicht gewohnt. Das ist beim „Le Caggiole“ anders, er ist



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

begeistert sinnlich und gleichzeitig intellektuell anspruchsvoll.