

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 33030
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD333 33030



„La Rocca“, Soave Classico DOC bianco

Region: Venetien
Erzeuger: Azienda Vitivinicola Leonildo Pieropan - Soave
Alkoholgehalt: 13,0 % vol.
Rebsorte: Garganega
Bestell-Nr.: IVE020317

94 Punkte: „Ein glorreicher Soave“ (Suckling)

Die legendäre Lage „La Rocca“ befindet sich auf dem Berg Monte Rocchetta, knapp unterhalb der mittelalterlichen, von den Scaligern erbauten Burg dem Wahrzeichen der Region und gesegnet mit exzellenten Kalksteinböden. Die Ernte der Trauben erfolgt so spät wie möglich, um die einzigartige Komplexität und Aromatik einzufangen, die diesen reichhaltigen Wein so besonders machen. Hier haben wir schlicht den Burgunder Venetiens im Glas und die Ikone der ganzen Region.

Dieser vollgoldene Soave erinnert uns in seiner magischen Mischung aus satter Frucht und vibrierender Kalkaromatik stets an Große Gewächse aus Rheinhessen. Er ist vielleicht mit dem „Calvarino“, dem anderen Lagenwein aus dem Hause Pieropan, der einzige Soave, der durch ein Reifepotenzial mehr als einem Jahrzehnt besticht, welches in vielen Proben eindrucksvoll bewiesen wurde. Und so gibt es in ganz Soave und auch über die antiken Stadtmauern hinaus kaum einen Winzer, der nicht voller Respekt über „La Rocca“ spricht. 2017 haben wir einen eindrucksvollen Soave im Glase, dessen komplexe Frucht, der Duft nach Passionsfrucht, Mandeln, Quitten, gelben Äpfeln und Akazienhonig vom Holzfassausbau zart umrandet wird. Man riecht bereits, dass man hier ein anderes Kaliber im Glas hat, meilenweit entfernt vom sommerlich erfrischenden Soave, den man gerne ohne große Auseinandersetzung zur Erfrischung trinkt. Hier ist Magie im Glas, dieser Soave zieht einen in den Bann. Eine zarte Würze zieht am Gaumen kurz vorbei, ein Hauch von Gerbstoff, der sich Kaschmir zum Vorbild genommen hat, blitzt auf, am Ende wird es wieder zart floral und mineralisch. Mit Luft blüht der La Rocca geradezu auf, da kommen reife Aprikosen und auch Maracuja, eher exotische Aromen, an die Oberfläche, feine Röstnoten trauen sich hervor, das Mundgefühl ist die reinste Freude, der Geschmack schlicht grandios. Endlos lange schmeckt man noch diesen Soave nach, der Grapefruit und den frischen Zitrusnoten, begleitet von etwas Frühlingshonig, Ananas und Blüten. Das ist die Spitze im Soave-Universum. Ein Wein, der uns Freudentränen in die Augen treibt. Solch Spitzen-Soave aus legendären Crus schmecken mit ihrer betörenden Frucht bereits in frühester Jugend ausgezeichnet und gewinnen dann über ein Jahrzehnt an Komplexität!



Kontrollstelle: IT-BIO-005

