



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

## „Vigna Garzon“, Amarone DOCG rosso

Region: Venetien  
Erzeuger: Azienda Vitivinicola Leonildo Pieropan - Soave  
Alkoholgehalt: 16,5 % vol.  
Rebsorten: Corvina, Corvinone, Croatina, Rondinella  
Bestell-Nr.: IVE020515

### Amarone mio! 94 Punkte: „Traditioneller Stil“ – JAMES SUCKLING

Es ist das spezielle Appassimento-Verfahren, bei dem durch Rosinieren der frisch gelesenen Trauben auf Holzgestellen in gut belüfteten Dachböden der weltberühmte Amarone entsteht. Für eine derartig langwierige und aufwändige Produktion eignen sich lediglich makellose, wunderschöne Trauben, wie sie hier in den „Vigna Garzon“ eingehen. Pieropans Amarone kommt aus dem Traumjahrgang 2015, ein Jahr, das für die Produktion eines großen Rotweins wie dieses Amarone schlichtweg prädestiniert war.

Allein schon der Duft dieses Weins ist zum Dahinschmelzen: Saftige, süße Brombeeren steigen aus dem Glas, etwas Amarenakirsche, Marzipan und rauchiger Stangenpfeffer. Die Komplexität ist kaum in Worte zu fassen, die Gefühle schon: Überwältigung, Freude, Verzückung! Man erwartet einen üppigen und schweren Wein, nimmt das Glas, führt es zum Mund ... und dann ... nichts heiß und fett und überhaupt. Dafür kernige Frische. Sauerkirschen hier, ein Schuss Johannisbeeren dort. Struktur im Mund, Tannin, das mürbe wie auch körnig ist. Pflaume, aber keinesfalls Überreife auf der Zunge, am Gaumen Mineralität und Griffigkeit. Ein Amarone außerhalb des Üblichen, einer, der durch Frische und durch Feinheit auffällt. Er hört auf den Namen „Vigna Garzon“ und verleitet – fast schon hinterhältig – dazu, einen viel zu großen Schluck zu nehmen, das Glas viel zu schnell zu leeren und viel zu schnell wieder zu füllen! Pieropans Amarone ist einer der feinsten und trinkanimierendsten, die wir kennen. Und er verblüfft uns stets schon bei Ankunft des neuen Jahrgangs, typischerweise zur Weihnachtszeit. Dann begleitet er herrlich angeregte Gespräche, während es draußen kalt ist und Rauch aus dem Kamin steigt. Aber auch im Sommer macht er sich ganz prächtig, zumal wenn das BBQ ein wenig ausgefertigt ist und die ersten Sterne am Firmament blinken... Ein einfach sündhaft hedonistischer Italiener der Extraklasse. Der ‚Garzon‘ hat einfach nichts mit den gängigen Amarone zu tun, er fällt stilistisch gänzlich aus dem Rahmen. Auch so kann ein Amarone schmecken, frisch, animierend, schlank.

