



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

Boscarelli, „Familiae“ Vinsanto DOC Occhio di Pernice

Region: Toskana
Erzeuger: Boscarelli - Toskana
Alkoholgehalt: 12,0 % vol.
Rebsorte: Sangiovese
Bestell-Nr.: ITO110809H

Seltener Vin Santo aus 100 % Sangiovese

Vin Santo gehört zu den Klassikern der Toskana. Der ‚Heilige Wein‘, so die Übersetzung, wurde früher meist zwischen der Adventszeit und der Karwoche gekeltert und zudem häufig als Messwein verwendet – daher der Name. Vin Santo entsteht aus gepressten reifen Passito-Beeren, die von der Lese bis in den Dezember hinein getrocknet wurden. Bei Boscarelli wurde der Saft dann mit natürlichen Hefen vergoren und zusammen mit ein wenig Madre del Vin Santo in kleine Caratelli gegeben – Fässer von 20 bis 50 Litern aus unterschiedlichen Holzarten, die dann zur weiteren Reifung auf dem Dachboden des Weinguts gelagert werden und dort nicht nur den unterschiedlichen Temperaturen der Jahreszeiten ausgesetzt sind, sondern meist noch eine zweite Gärung durchlaufen. Bei Boscarelli werden diese Fässer das erste Mal nach vier bis fünf Jahren wieder geöffnet.

Während das Weingut üblicherweise einen klassischen Vin Santo di Montepulciano anbietet, ist es im Jahr 2009 ein Occhio di Pernice geworden. Das heißt so viel wie Auge des Rebhuhns und ist bei Weinen aus der Champagne oder der Schweiz als OEil de Perdrix bekannt. Es bezeichnet den besonderen roséfarbenen Ton des Weins. Diese besondere Färbung entsteht nicht nur durch die Lagerung, sondern vor allem dadurch, dass nicht etwa Trebbiano Toscano oder Malvasia verwendet wurde, sondern 100% Sangiovese, in der Stadt Montepulciano als Prugnolo Gentile bezeichnet.

Im Bukett findet sich eine ganze Welt an aromatischen Trockenfrüchten wie etwa von Orangeade, ferner Orangen, Datteln, Aprikosen, Honig, Nüsse und Gewürze. Am Gaumen ist der Wein ungemein cremig und voll, ja fast ölig in seiner Mischung aus Frucht, Gewürzen, Nüssen und Zucker. Dabei aber bleibt der Vin Santo Familiae immer auf der eleganten Seite, die Süße wirkt nie aufgesetzt oder gar breit. Nein, sie wird zudem gekontert von einer bemerkenswert klaren und reifen Säure, die den Wein bis ins Finale prägt. Das passt nicht nur wunderbar zu Cantuccini bzw. Biscotti di Prato, dazu kann man sich auch einfach am Kamin zurücklehnen und eine gute Zigarre genießen.

