

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



## **Soave Classico, DOC bianco**

Region: Venetien  
Erzeuger: Azienda Vitivinicola Leonildo Pieropan - Soave  
Alkoholgehalt: 12,0 % vol.  
Rebsorten: Garganega, Trebbiano di Soave  
Bestell-Nr.: IVE020119

*Schon der Einstiegswein in die Welt des „Soave“ ist bei Pieropan ein echtes Highlight. Kein Wunder, stammt der Wein doch von bis zu 60 Jahre alten Rebstöcken im Kerngebiet des Soave, dem Classico. Genutzt werden ausschließlich Trauben aus eigenen Weinbergen von den typischen vulkanischen Böden auf 100 bis 300 Metern Höhe. Der Trebbiano di Soave wurde Mitte September von Hand gelesen, die Garganega ab Oktober. Nachdem die Beeren entrappt und langsam gepresst wurden, erfolgte die Gärung der beiden Sorten bei 14 bis 18 °C. Ausgebaut wurde der Wein auf der Feinhefe in Zementtanks, die mit Glas ausgekleidet sind.*

*Der strohgelbe, mit leicht grünen Reflexen ausgestattete „Soave Classico“ repräsentiert das, wofür „Soave“ sehr lange gestanden hat und was von Großkellereien über Jahrzehnte hinweg missachtet wurde; denn der „Soave“ ist einer der großen Klassiker im italienischen Weinbau, und das von Vulkangestein geprägte Terroir bietet Möglichkeiten für sehr lebendige und mineralische Weine. Genau das geschieht bei Pieropan. Das Alter der Reben hat daran einen beträchtlichen Anteil. Dass man einen solchen Wein dann trotzdem noch für unter zehn Euro erwerben kann, ist ein absolutes Glück! Hier duftet es fein und elegant nach Orangen- und Mandelblüten, nach frisch gepressten Meyerzitronen und Kräutern, grünen Mandeln und etwas weißem Pfirsich und Apfel. Am Gaumen bleibt diese weißfleischige Frucht ebenso präsent wie die frischen Zitrusnoten. Der Wein ist geprägt von Frische und Lebendigkeit. Er pulsiert geradezu auf der Zunge und pendelt zwischen leicht cremiger Textur und pikanten Noten, Blüten und Kräutern bis zum leicht vom Salz geprägten Finale. Das ist schön, unkompliziert und anregend im besten Sinne. Das ist ein Sommerwein par excellence und eigentlich – ganz unter uns – einer der besten Spargelweine, die wir kennen.*



Kontrollstelle: IT-BIO-005