

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



„Calvarino“ DOC Soave Classico, bianco

Region: Venetien
Erzeuger: Azienda Vitivinicola Leonildo Pieropan - Soave
Alkoholgehalt: 12,5 % vol.
Rebsorten: Garganega, Trebbiano di Soave
Bestell-Nr.: IVE020218

Großartiger Einzellagen-Soave – hedonistisch und puristisch-mineralisch zugleich!

94 Punkte: „Beautiful transparency and finesse“ – JAMES SUCKLING

94 Punkte – FALSTAFF

„Calvarino“ bedeutet so viel wie „kleine Schädelstätte“. Zum einem sogenannten Kalvarienberg, der seinen Namen von der Kreuzigungsstätte Jesu Christi hat, zog früher an vielen Orten im christlichen Abendland die Karfreitagsprozession. In unserem Falle könnte der Name aber darauf zurückgehen, dass die Arbeit in der steilen Weinberglage ein kleines Martyrium war, weil es sehr mühsam ist, in dem harten Basalt- und Tuffgestein zu arbeiten. Doch die Arbeit lohnt sich. Das wussten die Pieropans bereits im Jahr 1900, als sie die Chance erhielten, die Lage zu erwerben. Als Einzellagenwein wird der „Calvarino“ schon seit 1970 gefüllt. Die Reben, die hier auf 200 bis 300 Metern Höhe stehen, sind zwischen 30 und 60 Jahre alt. Sie setzen sich aus rund drei Vierteln Garganega und einem Viertel Trebbiano di Soave zusammen, den beiden historischen Weißweinsorten des Soave. Gelesen wird der Trebbiano ab Mitte September, die Garganega reift rund zwei Wochen später aus. Exakt wie der junge Einstiegswein wird auch der „Calvarino“ entrappt, gepresst und bei 16 bis 18°C vergoren, um dann im mit Glas ausgekleideten Zementtank auf der Feinhefe ausgebaut zu werden, nur dass der Wein ein Jahr länger reifen darf. In Verbindung mit dem exzellenten Terroir der Einzellage führt das zu einem Wein, der zwar eindeutig ein „Pieropan-Soave“ ist, aber deutlich vielschichtiger ist.

Den „Calvarino“ Soave Classico kann man genauso genüsslich trinken wie den Einstiegswein, aber man kann sich auch sehr ernsthaft mit ihm beschäftigen. Dann öffnet sich ein Bild von Jasmin und Butterblumen, Orangenblüten und ein wenig Holunder, Pfirsich und Apfel, von Orangenöl und einem Hauch von Cremeschnitte. Duftig ist dieser Wein, und er wirkt dabei frisch, klar und animierend. Einmal am Gaumen, brilliert der „Soave Classico“ mit seiner unvergleichlichen Mischung aus konzentriert weißfleischiger Frucht, salziger, steiniger und elektrisierender Mineralität sowie der feinen Zitrusfrucht, die ihre Schalen gleich mitbringt und für ein pikantes Erlebnis sorgt. Das Finale dieses Weißweins ist beeindruckend konzentriert, bleibt in jedem Moment geprägt von Frische,



Kontrollstelle: IT-BIO-005

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

klarer Säure und Mineralität, aber auch von Kräuterwürze. Das ist nicht nur ein begeisternder Aperitif, sondern für uns auch ein idealer Essensbegleiter, vor allem wenn es um Speisen mit Gemüse geht, zum Beispiel Quiche oder Risotto mit grünem Spargel, aber auch gegrillten Fisch oder Pasta alle vongole. Uns läuft sofort das Wasser im Mund zusammen!