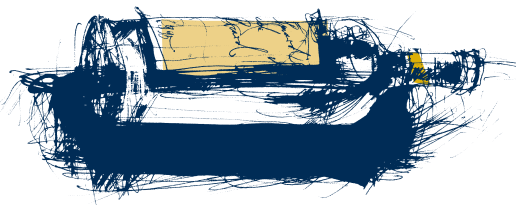


HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AC · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD55



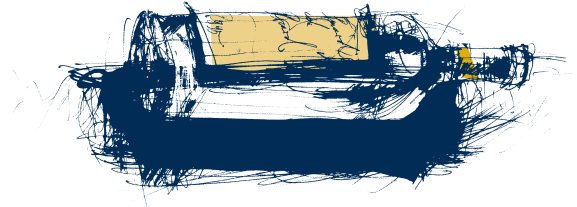
„Selvarossa“ DOP Salice Salentino Riserve, rosso

Region: Apulien
Erzeuger: Cantine Due Palme - Apulien
Alkoholgehalt: 14,5 % vol.
Rebsorten: Malvasia, Negroamaro
Bestell-Nr.: IPU010416

So geht Dauer-Abo: 13 x 3 Gläser in Folge! „Immer vorzüglich“ – GAMBERO ROSSO

„Selvarossa“ – die Cuvée aus den autochthonen Rebsorten Negroamaro und Malvasia Nera ist ein Klassiker der apulischen Weinwelt! Ganze 13 (in Worten: dreizehn!) Male in Folge hat der GAMBERO ROSSO, Italiens Weinführer numero uno, diesem Wein nun die berühmten tre bicchieri, die „drei Gläser“, und damit die Höchstwertung zuteilwerden lassen! Die Weinmoden kommen und gehen, Kritiker kommen und gehen, aber dieser Salice Salentino Riserva bleibt bestehen. Und vor allem die Weinfreunde, die für diese großartige „Konstante“ aus Apuliens Süden Jahr für Jahr nur voll des Lobes sind. Natürlich könnten wir jetzt behaupten, dass uns das gar nicht so sehr überrascht, denn immerhin haben wir die Cantina schon vor Jahren aus guten Gründen für uns entdeckt, wissen, dass unsere Vorzeige-Genossenschaft auf ein exzellentes Team von Winzern zurückgreifen kann, die – wie könnte es auch anders sein? – verinnerlicht haben, dass nur allerbeste Traubenqualität auch entsprechende Weinqualität (und auch eine für Genossenschafter würdige und würdigende Bezahlung) bedeutet. Aber dreizehnmal hintereinander Höchstnote? Santa Madonna, das muss man erst einmal „reißen“! Für den „Selvarossa“ jedenfalls werden alle Trauben von Hand gelesen (optimaler Reifezustand, Selektion, perfektes Weinberg-Management ... etcetera – sowieso klar!), der Wein verbringt dann neun Monate in französischen Barriques und findet mit weiterer Flaschenreife seine berühmte Balance, die mittlerweile zum Markenzeichen dieses Weines geworden ist. Und genau hierin liegt eben auch die Stärke des Betriebs, vereint Due Palme doch exzellente (und, wir wiederholen's gerne: höchstbewertete!) Qualitäten zu konstant fairen Preisen. Direttore Angelo Maci, Motor, Herz und Seele der Cantina: „Wir verkaufen unseren Premiumwein deshalb zu einem so günstigen Preis, weil wir allen Weinliebhabern einen Wein höchster Qualität bieten wollen.“ Altruismus? Aber sicher doch! Wer kann, der kann (und Südtaliens bedeutendste Genossenschaft „kann“ das im ganz großen Stil) – der Beweis findet sich in der Flasche. Die zahlreichen Sonnenstunden der zwischen dem ionischen und adriatischen Meer gelegenen Region bescheren intensive, vollreife und süßlich schmeckende Trauben aus Negroamaro und Malvasia Nera. Und in der Tat duftet und schmeckt der Selvarossa so intensiv fleischig und saftig wie die beiden aromatischen Traubensorten dieser Region. Das Paradeferd der Cantine Due Palme, der Fixstern der Region, besticht durch ein intensives Rubin im Glas, das schon fast ins Dunkelviolette laviert. Dichtgepackte fruchtsüße Noten (Holunder, Pflaume, Waldbeeren)





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

die von Edelbitterschokolade und Amarenakirschkonfitüre unterlegt sind, verströmen ihren Charme. Due Palmes „Selvarossa“ ein wahrer Verführer von fleischig-saftiger, dabei samtiger Konsistenz, wobei hier die bemerkenswert seidigen Tannine hervorzuheben sind, die schon jetzt den die hochkonzentrierte Art dieser Riserva mit zartem Schmelz unterstreichen. Das ist unkomplizierter Weingenuss, eines alles andere als unterkomplexen Weins, dem wir trotz (oder gerade wegen) seiner 14,5 Vol.-% Alkohol einen herrlichen „Zug“ und unbedingt großartigen Trinkfluss bescheinigen müssen! Trotz seiner sagenhaften Dichte schafft es der „Selvarossa“ voller Finesse und Vitalität zu bleiben – „normal“ ist das bei solchen dicht gewirkten „Boliden“ nicht, aber wie schon oben erwähnt: wer kann, der kann! Ein wunderbar generöser, geradezu „anschmiegsamer“ Wein, der uns (und Sie, liebe Kunden, glücklicherweise auch) ganz frohgemut und hemmungslos zu „Wiederholungstätern“ werden lässt! Um uns selbst zu zitieren: „ein echter Hammerwein!“