

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



Ruberpan“ DOC Valpolicella Superiore, rosso

Region: Venetien
Erzeuger: Azienda Vitivinicola Leonildo Pieropan - Soave
Alkoholgehalt: 13,0 % vol.
Rebsorten: Corvina, Corvinone, Croatina, Rondinella
Bestell-Nr.: IVE020417

Grandioser Valpolicella vom Spitzenweingut Pieropan, dem Soave-Spezialisten: Fruchtig, würzig, rund und frisch!

Seit dem Jahr 2000 ist das Spitzenweingut für Soave auch im Valpolicella tätig. In Cellore d'Ilasi, im Anbaugebiet von Valpolicella und Amarone, kaufte Spiritus Rector Leonildo Pieropan, der seit den 1970ern die Geschicke des 1876 gegründeten Weingut in Soave lenkte, ein unbebautes Stück Land auf dem Monte Garzon in 500 Metern Höhe. Der eigenwillige Pionier des Soave, der bewies, dass die Weine dieser Region tatsächlich Weltklasse-Niveau erreichen können, legte einen Weinberg an, der von Anfang an biologisch bewirtschaftet wurde. Neben dem Amarone „Vigna Garzon“ und dem Rosé-Schaumwein „Ghes“ entsteht hier der Rotwein „Ruberpan“. Der Name setzt sich zusammen aus dem lateinischen Wort „ruber“ für Rubinrot und der Endung des Familiennamens. Und ein brillantes dunkles Rubinrot hat der Wein aus 60% Corvina Veronese – der Spitzenrebe der Region – sowie 35% Rondinella Corvinone und Croatina Veronese, und weiteren alten traditionellen Valpolicella-Rebensorten, die alle in den lehmigen, kalkhaltigen Böden wurzeln. Nach der Handlese und Vergären der entrappten Trauben reift der Wein in 500 und 2.500-Liter-Fässern für 18 bis 24 Monate. Das Ergebnis ist ein Bouquet, das intensiv Kirsche verströmt, ergänzt von einer knackigen Mischung aus Erdbeere und Brombeere. Es duftet angenehm nach Bittermandel und leicht geröstetem Holz sowie einem würzigen Kakao, der ein Stückchen in Richtung der mexikanischen würzig-schokoladigen Sauce Mole geht. Wenn man nicht zu tomatenbasierten Pasta-Gerichten trinkt, könnten man also auch genüsslich eine Chili con carne dazu löffeln. Das steckt er mit seiner am Gaumen süßlich-saftigen Frucht, seiner würzigen Tiefe und Frische, nebst weichen Tanninen, locker weg. 21 Jahre später können wir posthum für die gute Entscheidung, in Valpolicella Rotwein zu erzeugen, Dank aussprechen – denn uns begeistert die Süffigkeit dieses grandiosen Roten immer wieder aufs Neue!



Kontrollstelle: IT-BIO-005

