

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: KRSAD55



Chiara Condello Predappio, rosso Romagna DOC

Region: Emilia-Romagna
Erzeuger: Chiara Condello
Alkoholgehalt: 14,0 % vol.
Rebsorte: Sangiovese
Bestell-Nr.: IER020217

Nouvelle Vague des Sangiovese. Es ist nun mittlerweile der dritte Jahrgang, den Chiara Condello unter ihrem eigenen und so charmanten kleinen Label veröffentlicht. Weinerfahrung besitzt die Winzerin schon weitaus länger, da sie zudem im familieneigenen Weingut tätig ist. Was Chiara aber mit ihrer eigenen Linie geschaffen hat, davor kann man nur den Hut ziehen! Der 2017 Sangiovese di Romagna aus der Subregion Predappio ist ein Wunder an Trinkfluss, an Seidigkeit, an einer Balance aus reifen und saftiger Frucht und feiner Säure. Man kann sich diesem Wein überhaupt nicht entziehen, möchte mehr davon im Glas haben und mit Vergnügen schlürfen. Chiara Condello schafft es, das Besondere der Region mit ihrer persönlichen, vom Burgund geprägten Art, Wein zu machen, zu verbinden. Aber was ist das Besondere an Predappio? Es ist die Lage in den Ausläufern des Apennin, geprägt von dem besonderen Spungone-Boden mit viel Kalk, Ton, Sandstein und Gips, der eine Klarheit der Frucht und eine tiefe innere Spannung und Mineralität in den Wein bringt – begünstigt vom Klima, bei dem die Winde der nahe gelegenen Adria auf die Anhöhen des Apennin treffen. Sangiovese wird hier seit Jahrhunderten angebaut, aber ganz sicher selten mit einem so eindrucksvollen Ergebnis wie bei den Weinen von Chiara Condello. Hier verbindet sich Eleganz mit großer Energie, Brillanz mit einem untrüglichen Gefühl für Schönheit. Ihr Sangiovese stammt von einer vier Hektar umfassenden Lage des Weinguts ihrer Familie, biologisch bewirtschaftet und peinlich genau gepflegt. Gepresst wurde in einer kleinen alten Korbpresse, spontan vergoren und ausgebaut in großer slowenischer Eiche sowie im Edelstahl. Mittlerweile sind Chiaras Weine kein Geheimtipp mehr, sondern erfreuen sich größter Beliebtheit und steigender Aufmerksamkeit der Fachpresse. Auch Andreas März, Herausgeber der MERUM, hat sich mit den Sangiovese aus der Romagna beschäftigt – und ist schlichtweg aus dem Häuschen. „Die besten der Romagna Sangiovese kann ich mit Begeisterung empfehlen!“ Unter den „entdeckenswerten Weinen“: ja, natürlich, Chiaras Sangiovese Predappio! Beim aktuellen Jahrgang 2017 überzeugten dunkle und reife Anklänge mit einer feinen, ja balsamischen Tiefe. Maraschino-Kirschen, Granatapfel und Veilchen, vermischt mit dem Duft nach feuchter Erde tummeln sich im Glas. Der Wein hat an Tiefe gewonnen, allein das Bouquet lädt zum Träumen und Verweilen ein. Am Gaumen, da zaubert Chiara einen noblen Rosso auf die Aromenleinwand, der durchaus burgundische Anmutung ausstrahlt. Die Feinheit, fernab von marmeladigen Eskapaden, die Präzision und Unaufdringlichkeit sind hier einzigartig. Ein strahlender, magischer Predappio, von feiner Frucht. Es ist der süße Fruchtkern, das seidig Tannin und die



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

stimmige Säure, die bereits in der Jugend höchsten Genuss bieten. Trinkfreude pur – das sollten Sie, werte Kunden, unbedingt kennenlernen. 100%ige Kaufempfehlung für diesen kostbaren Edelstein in unserem Italienportfolio. Bravissimo!