



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

## **„Osso San Grato” Gattinara, Riserva**

Region: *Piemont*  
Erzeuger: *Azienda Vitivinicola Antoniolo - Gattinara*  
Alkoholgehalt: *14,5 % vol.*  
Rebsorte:  
Bestell-Nr.: *IPI100715*

### **Primus inter pares!**

*„Osso San Grato ist ein Referenzpunkt für Nebbiolo, Gattinara, Piemont und Italien.“ – Antonio Galloni (Vinous)*

*„Der Gattinara Osso San Grato 2010 ist wahrscheinlich der größte Wein, den ich je von Antoniolo probiert habe. Der 2010er Wein von exquisiter Schönheit hat alle Eigenschaften, die Nebbiolo zu einer solchen Verführerin machen,“ schreibt Antonio Galloni voller Begeisterung über diesen Cru, dem er 97 Punkte verlieh. Mächtige Lorbeeren für Gattinara und die Azienda Antoniolo. Dieser Wein ist bis heute stets der größte Cru des Hauses. Der ‚Osso San Grato‘ ist geprägt vom Basalt im Untergrund, durchzogen von einer vulkanischen Ader. Auf über 500m über dem Meeresspiegel stehen die Nebbiolo-Reben für den Spitzenwein des Hauses. Ganze 5 Hektar, davon viele Reben, die in den 1940er und 1950ern gepflanzt wurden. Wie alle Crus vergären die Trauben rund 18-20 Tage im Zementtank. Anschließend reift der Cru 36 Monate in 30hl-Eichenfässern und ein weiteres Jahr auf der Flasche.*

*Dieser intensiv granatrot strahlende Nebbiolo ist eine Ausgeburt der Feinheit. Maraschino-Kirschen, Rosen, Veilchen und rote Äpfel steigen aus dem Gkas. Die rotduftige Nase ist einzigartig fein, erinnert an kraftvollen Pinot Noir. Mit Belüftung gesellen sich Assam-Tee und Hagebutten hinzu, auch ein Hauch Eukalyptus. Am Gaumen ist der Cru ultrafein, besitzt dichte Tannine und packt regelrecht am Gaumen zu. Ein Vosne-Romanée aus kraftvollem Jahrgang? Nein, nördliches Piemont in seiner feinsten Ausprägung, die Top-Appellation Gattinara und der Top-Cru Antoniolos. Dieser feinkörnige und elegante Weine strahlt pure grandezza aus. Gemeinsam mit Burlottos Barolo, dem Monvigliero, ist das für uns die ganz hohe Schule feiner Nebbiolo. Ganz sicher einer der ganz großen Rotweine Norditaliens, von dessen Reifepotenzial wird uns überzeugen duften.*

*Kein Wunder nennt Antonio Galloni den ‚Osso San Grato‘ als „Bezugspunkt für Nebbiolo, Gattinara, Piemont und Italien.“*

