



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: KRSADE 55

Boscarelli, „Familiae“ Vinsanto DOC Occhio di Pernice

Region: *Toscana*
Erzeuger: *Boscarelli - Toscana*
Alkoholgehalt: *12,5 % vol.*
Rebsorte: *Sangiovese*
Bestell-Nr.: *ITO110810H*

Zu den großen Klassikern der Toskana gehört der „Vin Santo“. Der „Heilige Wein“ hat tatsächlich eine Geschichte, die eng mit der katholischen Kirche verbunden ist. Er wurde früher zwischen der Adventszeit und der Karwoche gekeltert. Außerdem diente er oft als Messwein. Der „Vin Santo“ ist ein sogenannter „Passito“, für den reife Beeren Verwendung finden, die vor dem Pressen über mehrere Wochen hinweg auf Strohmatten getrocknet wurden. So entsteht eine bemerkenswerte Konzentration an Süße und Frucht.



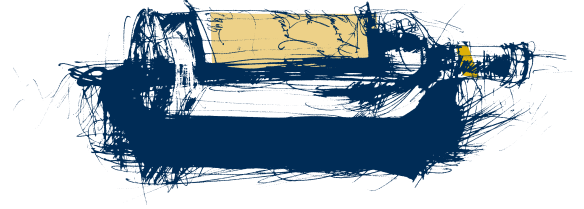
Bei Boscarelli wird der Saft dieser Beeren dann spontan zusammen mit ein wenig „Madre del Vin Santo“ vergoren. Dies sind die Heferückstände des Vorgängerweins, also so etwas wie „Livieto Madre“, die Mutterhefe beim Sauerteig. Der vergorene Wein wird dann in kleine Caratelli gegeben – Fässer von 20 bis 50 Litern aus unterschiedlichen Holzarten –, die dann zur weiteren Reifung auf dem Dachboden des Weinguts gelagert werden und dort nicht nur den unterschiedlichen Temperaturen der Jahreszeiten ausgesetzt sind, sondern meist auch noch eine zweite Gärung durchlaufen. Bei Boscarelli werden diese Fässer zum ersten Mal nach vier bis fünf Jahren wieder geöffnet.

Der typische „Vin Santo“ ist einer aus weißen Rebsorten wie Malvasia Bianca Lunga, Grechetto di Orvieto und bzw. oder Trebbiano Toscano. So ist es meist auch bei Boscarelli. Doch in 2010 haben die Marchesi di Ferrari Corradi nach 2009 erneut einen „Occhio di Pernice“ vinifiziert – einen „Vin Santo“, der ausschließlich aus roten Trauben, also im Wesentlichen aus Prugnolo Gentile entstanden ist. „Occhio di Pernice“ heißt so viel wie „Auge des Rebhuhns“ und ist bei Weinen aus der Champagne oder der Schweiz als „Œil de Perdrix“ bekannt. Es bezeichnet den besonderen roséfarbenen Ton des Weins.

Der Wein, dessen Farbe irgendwo zwischen einem tiefdunklen Orange und Bernstein angesiedelt ist und dessen ölige Konsistenz an Farben alter Kirchenfenster erinnert, duftet intensiv, ja geradezu opulent nach süßem „Plum Cake“-Pfeifentabak, nach Datteln und Feigen, nach Saftaprikosen und kandiertem Ingwer, nach Orangeade, Walnüssen und arabischen Gewürzen. Am Gaumen zeigt der Wein seine ganze Süße und Cremigkeit voller kandierter Früchte, Nüsse und Gewürze, die durchzogen werden von einer lebendigen Säure. Hach, das macht Spaß, wenn man sich diesem Wein in einem Moment der Ruhe und Gelassenheit hingibt, am besten zusammen mit dem typischen Mandelbrot oder den

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

Mandelplätzchen der Region.