

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



„Calvarino“ DOC Soave Classico, bianco

Region: Venetien
Erzeuger: Azienda Vitivinicola Leonildo Pieropan - Soave
Alkoholgehalt: 12,5 % vol.
Rebsorten: Garganega, Trebbiano di Soave
Bestell-Nr.: IVE020219

Großartiger Einzellagen-Soave – hedonistisch und puristisch-mineralisch zugleich

Womit alles begann: Mit „Calvarino“ im Herzen der Soave Classico-Zone. Leonildo Pieropan, der damalige Dorfarzt, legte 1901 mit dem Kauf dieses Stück Lands den Grundstein für die mittlerweile über vier Generationen reichende Wein- und Erfolgsgeschichte des Familienbetriebs. Der religiöse – für hügelige bis bergige Wallfahrtsorte und Kreuzwege verwendete – Lagename „kleiner Kalvarienberg“ bezieht sich auf die anstrengende Plackerei im steilen Weinberg und die sich darin windenden Wege. In Sachen Soave-Qualität kommt aus dieser Einzellage seit 1971 ein göttlicher Trunk. Ohnehin ziehen wir das Netz immer engmaschiger – vom großen (Massen-)Weißwein-Anbaugebiet zum Classico-Kerngebiet um Soave (und Monteforte d'Alpone) bis zu dieser Einzellage auf 200 bis 300 Höhenmetern mit nordwestlicher Ausrichtung. Hier wurzeln 30 bis 60 Jahre alte Reben in tuffhaltigen und basaltreichen vulkanischen Böden aus dem Eozän. Die heutige vierte Generation Pieropan, die Brüder Andrea und Dario, erzeugt aus 70% Garganega und 30% Trebbiano di Soave einen Wein, der in sich alles vereint, was einen Spitzen-Soave auszeichnet – nur noch viel individueller und besser! Dabei spielen Lage, Selektion, Ertragsreduktion und umsichtiger Ausbau mit Erfahrung eine gewichtige Rolle. So ist es denn kein Wunder, dass unsere Nasen bei diesem begeisternden Wein länger im Glas verharren, wo sich nach und nach fesselnd ein delikates und großzügiges Bouquet aufbaut. Wir erschnuppeln die obligatorischen Zitrusfrüchte, hier durchdringt sie aber auch reifer Pfirsich, neben Kräutern duftet es nach Jasminblüte, Heu und deutlich kühl-mineralisch nach Stein. Wie herrlich frisch und ausgewogen elegant! Ebenso lange lassen wir den ersten Schluck begeistert im Mund kreisen. Das hat einen wunderbaren Schmelz, ist dabei gleichzeitig erfrischend köstlich. Man möchte sich bin in tiefste Verästelungen „hineinschmecken“ und die superfeine Frucht aufnehmen, den kristallklaren Trinkfluss genießen und sich an der köstlichen, leicht salzigen Mineralität laben. Der Dorfarzt hatte damals offenbar schon ein Händchen für die richtige „Medizin“...



Kontrollstelle: IT-BIO-005