

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: DEUTDE33 33030
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD333 33030



„Pregio del Conte“ IGT Marche, rosso

Region: Marken
Erzeuger: Saladini Pilastrini - Marken
Alkoholgehalt: 13,5 % vol.
Rebsorten: Aglianico, Montepulciano
Bestell-Nr.: IMA010618

Wenn in Italien auf dem Etikett eines Weins das Kürzel „IGT“ prangt, dann hat sich der Winzer etwas getraut: Nämlich Sorten auszubauen, die nicht im Katalog der regionalen DOC-Appellation vorgesehen sind. Im Falle der Grafen Saladini Pilastrini ist man für ungewöhnliche Rotweine abseits des weißen Topsellers Pecorino bekannt. Hier macht aber der Sorten-Mix neugierig, dem man am Weingut in der Region Marken (Marche) selbstbewusst den Namen „Pregio del Conte“ gegeben hat. Zu gleichen Teilen kommen Montepulciano und Aglianico für diese „Kostbarkeit des Grafen“ zusammen. Was vor allem im Falle des Aglianicos, den man nicht von ungefähr mit dem apulischen Weinbau assoziiert, erstaunt. Dass der Montepulciano hier gut gedeiht, hat das Weingut Saladini Pilastrini in mehreren Qualitätsabstufungen bereits bewiesen. Wie aber wird sich der sonnenverwöhnte Liebling des Südens auf den kalkigen Hügel von Monteprandone und Spinetoli schlagen? Man kann vorwegnehmen, dass das Ergebnis dem Weingut rechtgibt, zumal der Ausbau – zwei Jahre im französischen Barriquefass – die beiden Sorten zu einer aromatischen Einheit zusammenfügt, die man in seiner Heimat wohl mit „oh, che bello!“ bezeichnen würde. Intensives Duftbild, das mit den breiten Strichen von Brombeere und Holunder vorgezeichnet wird. Die würzige Art des Aglianicos sorgt aber dafür, dass sich schnell die Erinnerung an einen Waldspaziergang einstellt. Denn auch Herbstlaub und getrocknete Steinpilze kann man ausmachen, dazu der Geruch der in Lake aufbewahrten Grünen Pfeffer-Körner. Das lässt sich gut an und setzt sich im Mund mit einem sanften Antritt fort, der stoßweise für neue Eindrücke sorgt. Auf dem ersten Teppich dunkler Beeren zeigt sich dann anmutig eine Gerbstoff-Struktur, die erste Hinweise auf die hohe Menü-Tauglichkeit dieses Weins gibt. Wäre man in Österreich, würde man ihn zu Tafelspitz entkorken, doch der „Pregio del Conte“ fragt nicht nach der Provenienz des Schmorfleischs – er gibt sich ihm hin. Mit allem Nachdruck und der Persistenz eines würzigen Sorten-Experiments, das man einfach nur als glücklich bezeichnen kann.



Kontrollstelle:
IT-IMG-3797-T000