

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



„Bricco Lorella“, rosato

Region: Piemont
Erzeuger: Azienda Vitivinicola Antoniolo - Gattinara
Alkoholgehalt: 13,5 % vol.
Rebsorte:
Bestell-Nr.: IPI100120

Wer hätte das gedacht? Nebbiolo, ganz in Rosé – traumhaft!

In Gattinara, jener nördlichen Appellation Piemonts, dreht sich fast alles um eine Rebsorte, den Nebbiolo. Diese wird hier regional (nicht nur in Gattinara, sondern ebenso in der Appellation Ghemme) auch als „Spanna“ bezeichnet. Natürlich kennt jeder diese Rebsorte als Basis ausdrucksvoller, intensiver und lagerungsfähiger Weine, auf deren Etiketten die zu recht legendären Bezeichnungen „Barolo“ und „Barbaresco“ prangen. Doch als Rosé? Das ist doch dann eher eine Seltenheit im Glas! In manchen Jahrgängen wird der nach der Enkelin des Weingutgründers Mario Antoniolo – Lorella – benannte „Bricco Lorella“ um die autochthonen Rebsorten Bonarda und Vespolina ergänzt, doch in der Regel (und die wird 2020 bestätigt) ist dieser rosato ein Nebbiolo-Hundertprozentiger, dessen Trauben übrigens aus derselben Parzelle stammen, die auch für den „Juvenia“ (mit dem DOC-Siegel „Coste della Sesia“) gelesen werden. Im Glas gibt sich der apricotfarbene (nebst pinken Reflexen), im Stahltank ausgebaute Rosé angenehm floral, lässt dabei eine erfrischende zitrische Basis (Pink Grapefruit, Orangen und Zedratzitrone), später dann auch weiße Johannisbeeren und eine würzige, „anheimelnd“ mineralisch gefärbte Note durchscheinen. Dabei wirkt er ungemein schlank, erinnert durchaus an Rosés aus der Provence (das Oberhaus natürlich!). Am Gaumen wirkt er sehr weich, sekundenlang fast cremig, was dann von einer feinen, ungemein „fröhlichen“ Säureader kontrastiert wird, die jetzt noch mehr anregende Beeren- und Kirschfrucht befördert. Der „Bricco Lorella“ ist bei aller Zugänglichkeit konsequent (und sehr animierend!) trocken ausgebaut und versprüht einen angenehm herben Charme (die Nebbiolowürzigkeit lässt sich nicht verbergen, hier äußert sie sich in einer Kombination aus Ingwer, einer Spur Salbei und weißem Pfeffer), der in einer herrlichen Chinotto- Orangenote aufgeht. Ein so seriöser wie wunderschöner Rosé (bei dem allerdings genau das gilt, was Vinous-Verkoster Eric Guido über den 2019er schrieb: „Dieser Rosé geht jetzt schon ab wie Post, und trotzdem bin ich versucht die eine oder andere Flasche im Keller zu »vergessen«.“), der sich nicht nur an lauen Sommerabenden ganz hervorragend als Speisenbegleiter macht, seien es gemüselastige Antpasti oder Substanzielleres wie involtini vom Kalb oder, ganz regional, der luccio in salsa Marmiolo (Hecht mit einer Sauce aus Kapern, Petersilie, Knoblauch und Anchovis, dazu geröstete Polenta – herrlich!). Wie immer (und um Italien-Experte Ian D’Agata zu zitieren): „outstanding stuff“!

