

## „San Francesco“ DOCG Gattinara Riserva, rosso

Region	Piemont
Erzeuger	Azienda Vitivinicola Antoniole - Gattinara
Alkoholgehalt	14 % vol.
Rebsorte(n)	
Bestell-Nr.	IPI100616

### Viel Porphyf für einen noch viel eleganteren Cru! Aus der Schatzkammer des Weinguts!

Der Einzellagen-Cru „San Francesco“ stammt von Böden vulkanischen Ursprungs mit einem sehr hohen Porphyf-Gehalt – anders als etwa der „Le Castelle“, der auf deutlich sandigeren wurzelt. Der „San Francesco“ wird in Zementtanks spontanvergoren, wo er auch etwa 18 bis 20 Tage samt Schalen verweilt. Der Ausbau über 18-monatige Ausbau in 350- bis 500-Liter-tonneaux verleiht dem Wein Kraft, danach ruht er weitere 18 Monate in großen Fässern mit einem Fassungsvermögen von 30 Hektolitern. Anoniolos „Heiligen-Riserva“ ist ein wunderbar sortentypischer Nebbiolo, dessen balsamischer Duft einfach pures Piemont verströmt. So etwas gibt es nur in Norditalien! Über intensiv roten und tiefdunklen Früchten (Sauer- und Süßkirschen, Pflaumen) schweben Süßholznoten und ein Hauch Blutorangenzeste, was sich ungemein charmant ausnimmt und – genauso delikate – am Gaumen weiterzieht. In Sachen Nebbiolo könnte man fast von einem „Prince Charming“ sprechen, so elegant, so subtil fällt hier die Inszenierung der Frucht aus, der ein Hauch Menthol zusätzliche Tiefe und ätherische Würze verleiht. Die noch jugendlichen Tannine machen sich vor allem im Finale bemerkbar, zeichnen sich aber – ein Dauerthema bei diesem Wein – durch eine bemerkenswerte Finesse und Eleganz aus: Ein großer Nebbiolo, der für die lange Strecke gedacht ist und ein vorzüglicher Begleiter zur regionalen (Wild-)Küche, der sich schon jetzt mit großem Genuss trinken lässt. Ein höchst sinnlicher und nobler Piemonteser Vertreter, den Susan Hulme MW nicht von



ungefähr schon auf Platz zwei ihrer Top 20 „Barolo-Alternativen“ für den DECANTER gelobt hat.

Trinkempfehlung: Ab sofort (gut belüftet) schon sehr schön, Höhepunkt sicherlich von 2025–2040+.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

---

Pinard de Picard GmbH & Co. KG  
Campus Nobel  
Alfred-Nobel-Allee 28  
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0  
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: [info@pinard.de](mailto:info@pinard.de)

USt-IdNr.: DE 811881107  
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,  
persönlich haftende Gesellschafterin:  
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,  
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:  
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG  
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00  
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

Kreissparkasse Saarlouis  
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45  
Swift/BIC: KRSAD333