



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

„San Francesco“ DOCG Gattinara Riserva, rosso

Region: *Piemont*
Erzeuger: *Azienda Vitivinicola Antoniolo - Gattinara*
Alkoholgehalt: *14,0 % vol.*
Rebsorte:
Bestell-Nr.: *IPI100616*

Viel Porphy für einen noch viel eleganteren Cru!

Der Einzellagen-Cru „San Francesco“ stammt von Böden vulkanischen Ursprungs mit einem sehr hohen Porphy-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.