

„Pietra del Mito“ Appassimento IGP Salento, rosso (2020)

Region	Apulien
Erzeuger	Cantine Due Palme - Apulien
Alkoholgehalt	14 % vol.
Rebsorte(n)	
Bestell-Nr.	IPU011120

Aromatische Quintessenz des italienischen Südens zum kleinen Preis

Beim „Pietra del Mito“ von Due Palme sei ein kurzer Exkurs in eine spezielle önologische Technik erlaubt, die schon lange im Mittelmeerraum und vor allem in Italien praktiziert wird: Appassimento steht auf dem Etikett, dabei handelt es sich um das Trocknen von Trauben bei der Weinbereitung. Das Verfahren wurde schon von dem punischen Schriftsteller Mago, der im zweiten Jahrhundert vor Christus in Karthago lebte, und später auch von Hesiod beschrieben. Wenn Beeren antrocknen und zur Rosine schrumpfen, werden auch ihre Inhaltsstoffe wie Frucht, Süße und Säure konzentriert. Ein Effekt, der schon am Rebstock erzielt werden kann, indem man die Stiele der Trauben knickt und so ihre Versorgung mit Nährstoffen unterbindet. Oder – und das ist das übliche Verfahren – die Trauben werden auf Gestellen mit Strohmatte sorgfältig getrocknet. Zu den bekanntesten Weinen dieser Gattung zählt der „Amarone della Valpolicella“ aus Venetien. Tief im Süden Italiens auf der apulischen Halbinsel Salento keltert Due Palme den „Pietra del Mito“ im Appassimento-Verfahren. Der macht keinen Hehl daraus, dass es bei ihm um Intensität und Konzentration geht mit einer vollmundigen und würzigen Nase mit viel reifer Frucht wie Brombeere, Schwarzkirsche und Amarenakirsche, dazu kommen Süßholz, Holzwürze, Tabak, Kakao und gedörnte und karamellierte Feigen. Auch im Mund großzügig und vollmundig mit Saft und Kraft, die geschmolzenen Gerbstoffe sind charmant, das Zentrum bildet der konzentrierte Fruchtkern mit süßer Brombeere, Holunder und Kirsche, unterlegt von feiner



Fruchtsäure und dunklem Waldhonig, karamellisierten Feigen, feinherber Schokolade und etwas Kaffeelikör. Ein betörendes und sinnliches Fruchtelixier, die aromatische Quintessenz des italienischen Südens zum kleinen Preis. Salute!

Ab sofort 2028+. Großartig zu Pastagerichten wie „ciceri e tria“, das Kichererbsen und frische, dann frittierte (!) Pasta (Papardelle haben sich da bewährt) kombiniert!

Allergene

Sulfite

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

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