

„Osso San Grato“ DOCG Gattinara Riserva, rosso

Region	Piemont
Erzeuger	Azienda Vitivinicola Antoniolo - Gattinara
Alkoholgehalt	14 % vol.
Rebsorte(n)	
Bestell-Nr.	IPI100717

„Osso San Grato is unquestionably one of the great wines of the world.“ – Antonio Galloni (VINOUS)

In der modernen Weinwelt mit ihren Sozialen Medien gibt es nur noch selten Weine, die für längere Zeit unter dem Radar bleiben, aber zu den besten Entdeckungen gehören, die man machen kann. Die Gattinara Riserva „Osso San Grato“ gehört für uns zweifelsohne zu diesen Weinen. Und wir sind damit nicht alleine. Antonio Galloni, der Gründer von VINOUS und einer der versiertesten Kenner des Piemonts, Bordeaux und Kaliforniens, ist derselben Meinung. Über den 2010er-Jahrgang schrieb er: „Der Gattinara Osso San Grato 2010 ist wahrscheinlich der größte Wein, den ich je von Antoniolo probiert habe. Der 2010er ist ein Wein von exquisiter Schönheit und hat alle Eigenschaften, die Nebbiolo zu einer Verführerin machen.“ Damals verlieh er dem Wein 97 Punkte. Weiterhin formulierte er: „Osso San Grato ist ein Referenzpunkt für Nebbiolo, Gattinara, Piemont und Italien.“ Das waren damals schon eine wegweisende Betrachtung für diesen Wein, die Galloni beim 2016er-Jahrgang noch einmal bekräftigt hat. Er schrieb letztes Jahr zu einer erneuten 97-Punkte-Bewertung: „Der Osso San Grato ist zweifellos einer der großen Weine dieser Welt.“ Der „Osso San Grato“ stammt aus einer Lage, die wie die anderen beiden Cru von vulkanischen Böden geprägt ist. Hier ist allerdings die Menge an Basalt im Grundgestein besonders hervorzuheben. Hinzu kommt die Höhen-Lage; denn der Weinberg liegt auf über 500 Metern. Es sind ganze fünf Hektar, die im Wesentlichen mit Nebbiolo-Reben bestockt sind, die in den 1940ern und 1950ern gepflanzt wurden. Wie bei allen Antoniolo-Crus vergären die Trauben



rund 18 bis 20 Tage im Zementtank. Anschließend reift der „Osso San Grato“ 36 Monate in 30-Hektoliter-Eichenfässern und ein weiteres Jahr auf der Flasche. Dieser Nebbiolo ist für uns der Inbegriff komplexer Eleganz und Feinheit. Alles an diesem Wein ist fein gewirkt, ätherisch, tiefgründig und vielschichtig. Er öffnet sich mit dem Duft von Heckenrosen und Veilchen, süßen roten Kirschen und Kirschwasser, Salbei, Minze und Orangenschalen, Chinotto und ein wenig Earl Grey. Am Gaumen präsentiert er eine charmante Extraktsüße in einer seidig reifen Frucht. Das Tannin braucht noch Zeit, was für einen „Grand Cru“, respektive eines Nebbiolo kein Wunder ist. Trotzdem kann man den Wein schon antrinken, so elegant wirkt er mit etwas Luft. Die Komplexität der Frucht, der Würze und Kräutrigkeit, die innere Spannung der seidigen und hellen Säure und die grandiose Länge machen diesen „Gattinara“ bei aller Klasse der andern Riserva des Hauses noch einmal zu etwas ganz Besonderem. Das ist pure grandezza!

Trinkempfehlung: Dieser große Rotwein bereitet (2–3 Stunden belüftet) schon jetzt große Freude. Höhepunkt wohl ab 2025

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

<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: DEUTDE33HAN33

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

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