

„Montetinello“ DOC Rosso Piceno Superiore

Region	Marken
Erzeuger	Saladini Pilastrri - Marken
Alkoholgehalt	13,5 % vol.
Rebsorte(n)	Montepulciano, Sangiovese
Bestell-Nr.	IMA010519

Genialer Rosso Piceno Superiore – und dazu noch „single-vineyard“!

Der Lagenwein „Montetinello“ stammt aus der kontrollierten Herkunft Piceno. Hier haben wir es gar mit einem „Rosso Piceno Superiore“, also der höchsten Qualitätsstufe der Herkunftspyramide zu tun! Wie beim japanischen „Total Quality Management“ (TQM) wird der „Montetinello“ laufend besser. Doch kein Ingenieur oder Kellermeister dreht hier an den Schrauben, sondern die Natur selbst sorgt in Montepandone dafür. Mit steigendem Rebalter der Stöcke auf der acht Hektar großen Lage wird immer offener, welches Erfolgsrezept der Rebsorten-Mix am Weingut der Grafen Saladini Pilastrri darstellt. Vor über 30 Jahren gepflanzt, erweist sich die Mischung aus 70 % Montepulciano und 30 % Sangiovese als zeitgemäßer Wein, je tiefer sich die Wurzeln in die sanfte Hügelandschaft an der Adria graben. Die Nähe zum Meer ist ein weiteres Geheimnis, warum die Rotweine hier so ganz anders schmecken als ihre Cousins, die aus den gleichen Trauben etwas westlicher in der Toskana entstehen. Auch beim Ausbau vertraut man weiterhin auf die großen tonneaux, in denen sich die gemeinsam gewachsenen Trauben dann auch im Keller „vermählen“. Aromatisch gibt dieser über 18 Monate im Holzfass gereifte Wein einiges her. Er duftet komplex nach Cassis-Likör, schwarzen Holunderpastillen und getrockneten Pflaumen. Man spürt die gefühlvolle Vermählung von Holz und Reifedauer mit bestens ausgereiftem Lesegut. Auch am Gaumen haben wir es mit einem echten Aromenbündel zu tun. Fleischsaft, reife Brombeeren, Olivenlake und Schattenmorellen (und zwar satt!) gleiten über den Gaumen. Die Tannine packen



Kontrollstelle: IT-BIO-009



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

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

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

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

<https://www.pinard.de>

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

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

zu, sind nicht hart, sondern einfach schön fleischig. Durch die Lu cken des Kaffee-dunklen Finish blitzt erneut die Schattenmorelle, die nur allzu gerne mehr Raum einn hme. Das wird sie mit Sicherheit auch in den nächsten Jahren. Denn was der gu nstige Preis des „Montetinello“ ein wenig verhu llt, ist das großartige Alterungspotenzial dieser recht markigen Cuvée aus den Marken.

Trinkempfehlung: Ab sofort bis 2026+. Gerne aus großen Rotweingl sern.

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

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