

## „Le Castelle“ DOCG Gattinara Riserva, rosso

Region	Piemont
Erzeuger	Azienda Vitivinicola Antoniolo - Gattinara
Alkoholgehalt	14 % vol.
Rebsorte(n)	
Bestell-Nr.	IPI100517

### Einzigtiger Cru, sehr geringe Mengen!

Das Weingut Antoniolo war der erste Betrieb, der in der DOCG Gattinara Einzellagenweine ausbaute. Das war nicht nur für Gattinara wegweisend, wo das Weingut auch heute noch genau dafür als großer Vorreiter für die Wiederbelebung dieser Appellation geehrt wird. Es war wegweisend für den Nebbiolo insgesamt; denn Rosanna Antoniolo, die Tochter des Gründers Mario Antoniolos, hat dies noch vor dem großen Luciano Sandrone in die Wege geleitet, der den ersten Einzellagen-Barolo, seinen legendären Barolo vom Cannubi Boschis, erst seit 1985 ausbaut! Le Castelle ist einer von drei Cru, deren Böden und Kleinklimata sich derart voneinander unterscheiden, dass Rosanna dieses große Experiment einfach wagen musste! Und es hat sich gelohnt, denn damit verhalf sie drei der markantesten Weine des nördlichen Piemonts zur Geburt. Die Lage des Crus einem Amphitheater. An einem kleinen Feldweg entlang und um die Grundmauern einer alten Burg herum stehen die Reben auf Böden vulkanischen Ursprungs mit sandigem Oberboden. Es ist der einzige Wein, den das Weingut in Barriques sowie in tonneaux ausbaut. Für 24 Monate liegt der Nebbiolo dort, bevor er noch ein Jahr ins große Holz kommt und danach ein weiteres Jahr auf der Flasche reift. Der Gattinara „Le Castelle“ ist ein so feiner wie kraftvoller Nebbiolo, der im Auftakt nach Walderdbeeren, süßen wie eingelegten Kirschen, Leder und Zedernholz duftet. Es ist eine Mischung aus reifen Fruchtnoten und balsamischen Komponenten, die hier geradezu betörend wirkt und Lust auf mehr macht. Am Gaumen zeigt sich „Le Castelle“ seidig, cremig und fein



mit einem frischen, kühlen und saftigen Fruchtkern und einer sehr klaren Säure. Neben Schwarzen Kirschen und Zwetschgen finden sich dunkle Tabake, Leder, etwas Zimt, Vanille und dunkler Kardamom, warmer Waldboden und Unterholz. Alles wirkt wie aus einem Guss, dabei enorm präzise, kraftvoll und fast schon schwebend für einen jungen Nebbiolo. Das ist ein wunderbarer Wein, der nicht nur für die Größe der Appellation steht, sondern auch für die Sinnhaftigkeit, Nebbiolo in Höhenlagen anzubauen.

Trinkempfehlung: Ein großer Wein, der 1–2 Stunden karaffiert schon wunderbar antrinkbar ist. Er besitzt aber ein Potenzial v

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)

<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

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