

„Juvenia“ DOC Coste della Sesia Nebbiolo, rosso

Region	Piemont
Erzeuger	Azienda Vitivinicola Antoniolo - Gattinara
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	
Bestell-Nr.	IPI100320

Nebbiolo, der förmlich über die Lippen braust!

Wir mögen es nicht besonders, wenn Regionen gegeneinander ausgespielt werden, können aber auch nicht verhehlen, dass die traditionellen Ortschaften des Piemonte sich schon schwer tun in dieser Preisklasse eine derartige Charme- und Finessenoffensive zu versprühen, wie der „Juvenia“ aus dem Alto Piemonte. „Juvenia“ bildet analog zum Pendant aus der Rioja den Einstieg ins Klassifikationssystem Gattinaras, ganz im Norden des Piemont, der sich hier nach der Ausbaudauer im Fass richtet. 12 Monate lag er in den botti grandi und weitere sechs Monate auf der Flasche. Er stammt von den umliegenden Weinbergen um die azienda vitivinicola, die sandigere Böden aufweisen als die Crus. Das verleiht ihm eine expressive Frucht und Leichtigkeit und dieses wunderbar feinkörnige Tannin. Das Vorurteil, dass junger Nebbiolo spröde und tanninlastig ausfällt rührt von uralten Barolo her, die in der Tat in der zweiten Hälfte des vorherigen Jahrhunderts besonders reifebedürftige Weine waren. Das sind sie auch heute noch, doch Klimawandel, verändertes Bewusstsein in der Vinifikation aber auch stetige Verbesserung lassen Barolo heute durchaus geschmeidiger auf die Bühne treten. Der „Juvenia“ zeigt dabei bewusst eine nochmals verspieltere Seite der nobelsten Rebsorte Norditaliens. Der Jahrgang 2020 funkelt rubinrot im Glas und duftet gleich beim Einschenken nach roten Herzkirschen, Erdbeeren und Rosenblättern, die im Zedernholz-Humidor aufbewahrt wurden. Am Gaumen zeigt der Nebbiolo eine feinsehnige Tanninstruktur, die die balsamischen, würzigen und rotfruchtigen



Aromen zusammenhält. Hier schmeckt man das deutlich kühlere Klima der nordpiemontesischen Appellation und wir halten es für durchaus keinen ketzerischen Vergleich, bei Antoniolos „Juvenia“ von so etwas wie einem Hybrid aus Norditalien und Burgund zu sprechen. Pures Understatement! Gemeinsam mit den Nebbioli aus dem Hause ARPEPE (Valtellina), kennen wir aktuell keine kühlere und noblere Interpretation unserer Lieblingsrebsorte Italiens!

Trinkempfehlung: Nicht ungestüm, sondern dynamisch zeigt sich Antoniolos „Juvenia“. Seine saftige Frucht und Aromenfülle

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: DEUTDE33HAN33

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