

Grumello „Rocca de Piro“ DOCG Valtellina Superiore, rosso

Region	Lombardei
Erzeuger	Arpepe - Valtellina
Alkoholgehalt	13,5 % vol.
Rebsorte(n)	Nebbiolo
Bestell-Nr.	ILO020419

Fruchtbetonter Nebbiolo mit feiner Schieferwürze!

Fünf Subregionen dürfen im Valtellina als „Superiore DOCG“ ausgewiesen werden, auf drei davon verteilen sich die 13 Hektar der Familie Pelizzatti Perego. Grumello ist die verkürzte Bezeichnung des „Castello de Piro al Grumello“, einer Ruine, die auf eine Burg aus dem 13. Jahrhundert zurückgeht. Sie gibt dem Wein auch symbolisch den Namen, denn wie das alte Gemäuer besteht auch der Weingarten aus zwei Teilen, die sich in diesem Nebbiolo vereinen. Die Höhenlage von bis zu 500 Metern liefert einen Wein voller Frucht, der nach langer Vergärung in großen Fässern (5.000 Liter) und zum Teil im Beton-Tank gereift wird. Das Ziel bei diesem minimalen Einfluss der Kellertechnik ist der Erhalt der Würze dieses vor-alpinen Rotweins, der auf einem Mix aus Kalk- und Schieferböden heranreife. Die späte Ernte – am 16. Oktober – brachte im Jahrgang 2019 eine ebenso reife Frucht des „Grumello Rocca de Piro“ hervor wie auch eine stützende Säure durch die kühlen Nächte. Man braucht nur ein Wort, um sich mit dem Winzer über den aromatischen Unterschied des „Grumello“ zu den beiden anderen Terroirs – „Sassella“ und „Inferno“ – zu unterhalten. „Mirtillo“ heißt Heidelbeere und beschreibt den Duft dieses Nebbiolo, der sich nicht in die rote Frucht-Richtung einreihen lässt, kurz und bündig. Dahinter schimmert dann bereits die Würze durch, die sich in Form von Steinpilz und Graphit an die Nase schleicht. Wie alle Weine von ArPePe ist auch dieser 2019er eine Kreation, der man zuhören können muss. Der erste Schluck unterstreicht das noch, denn es ist bei aller Hellfarbigkeit viel Geschmack da: Das beginnt mit



Preiselbeer-herbem Auftakt, dazu einer fast likörartigen Intensität der Heidelbeeren und einem von Beginn an „dunklen“ Zug, den man getrost dem Schieferboden rund um die Burg von Grumello zuschreiben kann. Fast wärmend ist das Finish dieses Nebbiolos, der sich seine sanfte Dosis Gerbstoff für den Schluss aufgespart hat: Wie Assam-Tee wirkt dieses elegante Tannin, das sich in den kommenden Jahren noch mehr an die Beerenfrucht anschmiegen wird.

Trinkempfehlung: Ab sofort bis 2042.

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