

„San Francesco“ DOCG Gattinara Riserva, rosso (2018)

Region	Piemont
Erzeuger	Azienda Vitivinicola Antoniole - Gattinara
Alkoholgehalt	14 % vol.
Rebsorte(n)	
Bestell-Nr.	IPI100618

Kühler, steiniger und ach so eleganter Gattinara-Cru vom Porphy! 94 Punkte – VINOUS

Wer Italien und Porphy-Gestein zusammenbringt, denkt meist an Weinberge im Alto Adige. Doch auch das Piemont verfügt an einigen wenigen Stellen über hohe Porphy-Anteile. Die Cru-Lage San Francesco, benannt nach dem heiligen Franziskus, ist eine solche Lage. Sie befindet sich in Gattinara im hohen nördlichen Piemont. Die rund 60 Jahre alten Nebbiolo-Reben stehen dort in Böden vulkanischen Ursprungs mit einem ungewöhnlich hohen Porphy-Gehalt. „Porphy“ stammt aus dem Griechischen und heißt übersetzt „Purpurschnecke“, was viel über die Farbe des Bodens aussagt. Es ist ein feinkörniger, kristalliner, saurer vulkanischer Boden mit hohen Anteilen von Feldspat. Der Boden mit seinem hohen pH-Gehalt sorgt für langlebige mineralisch wirkende Weine. Die Gattinara-Riserva „San Francesco“ wird in Zementtanks spontan vergoren, wo sie dann für 18 bis 20 Tage auf den Schalen verweilt. Der Ausbau erfolgt über 18 Monate in Tonneaux. Danach ruht der Nebbiolo weitere 18 Monate in großen Fässern mit einem Fassungsvermögen von 30 Hektolitern, später dann auch noch auf der Flasche. Antoniolos „Riserva“ vom heiligen Franziskus präsentiert ihre Herkunft unmittelbar und unverfälscht. Die Nase des „San Francesco“ unterscheidet sich dabei fundamental von jener des „Le Castelle“ oder des „Osso San Grato“. Sie wirkt tatsächlich deutlich steiniger, kühler, kräutriger und floraler als die wärmeren, seidigeren und etwas fülligeren Geschwister. Man denkt hier an Reinheit und Präzision. Es finden sich Noten von Minze, Rose, Jasmin und Strohlume, dazu von



zerstoßenem Stein mit Flechten und Kräutern, ferner von Abrieb von Blutorangen. Auch erinnert man sich an Campari und Vermouth. Am Gaumen wirkt der Nebbiolo so charmant wie intensiv. Ein ähnlich komplexer Barolo besitzt nach fünf Jahren nur selten eine solche Geschmeidigkeit. Dabei kann man den „San Francesco“ ohne Weiteres zu den großen Weinen des Piemont zählen, über so viel Statur und Komplexität verfügt er. Die Kühle der Nase bleibt zwar vorhanden. Sie wird sogar noch von einer vibrierenden Mineralität und Säure unterstrichen. Aber hier fließt auch eine wohlige Wärme in den Wein ein, die vom Alkohol, aber auch von reifen warmen Furchtnoten stammt. Das Tannin hüllt das Ganze markant und doch elegant ein: ein großartiger Nebbiolo mit einem ganz eigenen Charakter!

Ab sofort (gut belüftet) schon sehr schön, Höhepunkt sicherlich von 2027–2040+.

Allergene

Sulfite

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