

Schnäppchenwein aus den Marken



Weingut Simone Capecci / San Savino

Das Weingut Simone Capecci liegt im Rosso Piceno Superiore Gebiet, nur 8km bis zur Küste des Adriatischen Meeres entfernt. Es liegt zwischen den Flüssen Tronto und Tesino mit einer Ausrichtung nach Süd-Osten auf einer Höhe von 300m und ist auf den sonnigen Hügeln durchsetzt mit Wäldern, Olivenhainen und steilen Schluchten. Schutz von kalten Winden bieten die Berge des Appenin, die im Westen aufragen. Das Weingut bewirtschaftet eine Fläche von 35 Hektar, von der 70% mit Rotweinträumen und der Rest mit Weißweinträumen bepflanzt ist. Das Alter der meisten dieser Weinstöcke beträgt mittlerweile über 35 Jahre.

„Als Winzer besitzt Simone Capecci die Sensibilität, die traditionellen Stilmittel ohne unnatürliche Eingriffe in eine moderne Form zu übertragen. Seine Weine künden von den sonnenbeschienenen Hängen der Contrada Ciafone, eine der besten Lagen im ganzen Piceno, wo Capecci geboren und aufgewachsen ist. Um einen eigenen Stil zu finden, braucht es Zeit, Einfühlungsvermögen, die Fähigkeit, von anderen zu lernen und letztlich eine Opferbereitschaft, bei der es nichts mehr ausmacht, wenn man den Großteil seiner Zeit zwischen Fässern und Reben verbringt. Das macht sich ja dann letztlich durchaus bezahlt.“

(Quelle: Gambero Rosso)

CIPREA Pecorino Offida DOCG 2023 BIO



Ciprea Offida Pecorino ist ein Weißwein aus der **autochthonen Pecorino-Traube** aus biologischem Anbau. Die Lese der Trauben erfolgt von Hand, im Keller werden die Trauben dann noch mal von Hand selektiert, bevor sie schonend gepresst werden. In der Farbe ist er leuchtend gelb mit grünlichen Reflexen. Das reiche und komplexe Bouquet wird vom Duft nach gelben Früchten und Salbei dominiert. Im Glas entwickelt er sich langsam und bildet dabei eine mineralische Note.

Ein voller, langanhaltender Wein, am Gaumen sehr elegant und ausgewogen mit einer guten Säurestruktur; ein ausdrucksstarker Weißwein, der besonders gut zu mediterranen Vorspeisen, raffinierten Fischgerichten (z.B. Saltimbocca vom Seeteufel), hellen Fleischgerichten und auch zur asiatischen Küche passt.

(13% Vol.) Optimale Serviertemperatur: 10–12°C



0,75l – 9,50 € (statt 13,00 €)

So lange der Vorrat reicht!