Martel.
Wein geniessen.

Montepulciano d'Abruzzo DOC 2003

Selezzione Vecchie Vigne, bio
Emidio Pepe

Montepulciano

2003

Abruzzen

grosses Reifepotential (in grossen Jahren während 20+ Jahren nach Ernte), kann an Komplexität und Feinheit gewinnen

biologisch

13.00 % Vol.

mittelschwerer Wein

Emidio Pepe

Zum Wein

Montepulciano d’Abruzzo gilt als Königin unter den abruzzesischen Traubensorten. Ein grosser Wein mit extremem Reifepotential über mehrere Jahrzehnte. Pepes Montepulciano d’Abruzzo zeichnet sich durch aromatischen Reichtum aus - mit enormer Tiefe und Struktur. Verführerische Aromen von dunklen Beeren und Früchten sowie erdig-würzige Noten prägen diesen für die Ewigkeit gemachten Wein.

© Martel AG St.Gallen

Italien / Abruzzen

Winzerportrait Emidio Pepe

Chiara de Iulis Pepe, Enkelin von Emidio

Weingut

	1964
	15 ha
	Besitz: Familie Pepe Weinbereitung: Sofia Pepe
	Weiss: Pecorino, Trebbiano Rot: Montepulciano
	Ton, Kalk

Anbau

	biodynamisch

© Martel AG St.Gallen

Aus diesem Grund

Martel-Einordnung

Stilbildend und mit internationaler Ausstrahlung. Der Name Emidio Pepe steht für kompromisslose Qualität, Eigenständigkeit und eine der faszinierendsten Weinphilosophien Italiens. Die Weine gehören zu den grossen Ikonen des Landes und setzen der italienischen Genusskultur ein Denkmal. Für uns sind es seltene Weinschätze, die wir nur einem ausgewählten Kreis weitergeben dürfen.

Einzigartig

Was Emidio Pepe besonders macht, ist die aussergewöhnliche Langlebigkeit seiner Weine. Im internationalen Vergleich gehören sie zu den langlebigsten überhaupt. Die grossen Montepulciano d'Abruzzo können problemlos 40 bis 50 Jahrereifen, die Weissweine 20 bis 30 Jahre. Besonders eindrücklich ist es, junge und gereifte Pepe-Weine nebeneinander zu verkosten. Dann wird sichtbar, welche Tiefe und Entwicklungskraft in diesen Weinen steckt. Pepe zeigt tiefen Respekt gegenüber Natur und Herkunft und gilt als Bio-Pionier. Besonders aussergewöhnlich ist auch die Behandlung alter Flaschen: Bevor gereifte Weine verkauft werden, werden sie einzeln geöffnet, dekantiert und wieder verkorkt, um das Sediment zu entfernen und die Qualität jeder Flasche zu überprüfen. Ein enormer Aufwand, der zeigt, welchen Stellenwert jede einzelne Flasche im Haus Pepe hat.

Überblick

Die Geschichte der Familie Pepe reicht bis ins Jahr 1889 zurück. Emidio Pepe, geboren 1932, gründete das Weingut 1964 unter seinem eigenen Namen und entwickelte es zu einer Referenz für Montepulciano d'Abruzzo. Mit grosser Entschlossenheit glaubte er früh an das enorme Reifepotenzial der regionalen Rebsorten – insbesondere Montepulciano und Trebbiano – zu einer Zeit, als viele Weine der Region möglichst jung verkauft wurden. Seine Vision und kompromisslose Arbeitsweise machten ihn zu einem der grossen Pioniere der italienischen Weinwelt. Schon zu einer Zeit, als kaum jemand darüber sprach, arbeitete Emidio Pepe biologisch und später biodynamisch. Chemische Hilfsmittel spielen im Rebberg praktisch keine Rolle. Vieles geschieht in sorgfältiger Handarbeit, Maschinen werden nur sehr zurückhaltend eingesetzt. Die beiden Rotwein-Lagen Branella (sandig und Kalk) und Casa Pepe (eisenhaltig und Kalk) sind erstaunlich unterschiedlich. Für uns steht Branella für früher zugängliche, offene, burgundische Weine auf hohem Niveau. Casa Pepe vergleichen wir gern mit dem Stil der nördlichen Rhône: Langstreckenweine, die sich anfänglich noch verschlossener zeigen. Im Keller werden die Trauben streng selektioniert und mit natürlichen Hefen vergoren. Zusatzstoffe, Enzyme oder technische Eingriffe sind tabu. Die Weine werden nicht filtriert und nur minimal geschwefelt. Emidio Pepes Enkelin Chiara De Iulis Pepe trägt mit Unterstützung der ganzen Familie die Philosophie des Hauses weiter.

Emotionen

Elektrisierend! Pepe-Weine besitzen eine besondere Energie und Magie. Sie wirken lebendig, vibrierend und unglaublich authentisch.Wer einen gereiften Emidio Pepe im Glas hat, erlebt Wein in einer besonders eindrücklichen Form.

© Martel AG St.Gallen

«Pepe ist der König der Abruzzen.»

— Martel über Emidio Pepe

© Martel AG St.Gallen

Impressionen

© Martel AG St.Gallen