



Martel.
Wein geniessen.

Pecorino d'Abruzzo IGT

bio

Emidio Pepe



Pecorino



Abruzzen



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



biologisch



13.50 % Vol.



mittelschwerer Wein



Emidio Pepe

Zum Wein

Die weisse Traubensorte Pecorino ist in den südlichen Marken und im Norden der Abruzzen heimisch und gedeiht an erhöhten Lagen besonders gut. Der Pecorino von Emidio Pepe ist dicht und zeigt eine herrliche Struktur. Zudem verfügt er über grosszügige Aromen von Aprikosen und kandierten Zitrusfrüchten. Im Abgang ist der Pecorino langanhaltend mineralisch-salzig. Dieser Wein von Emidio Pepe erreicht nach fünf bis zehn Jahren eine wunderschöne Trinkreife.

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

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 Genussskultur 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 Jahre reifen, 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 seine 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. Auch im Keller folgt Pepe konsequent diesem Ansatz. Die Trauben werden streng selektioniert und mit natürlichen Hefen vergoren. Zusatzstoffe, Enzyme oder technische Eingriffe sind tabu. Die Weine werden nicht filtriert und nur minimal geschwefelt. Heute führt die Familie den Betrieb gemeinsam weiter. Emidios Tochter Daniela, seine Enkelinnen Sofia, Chiara und Elisa sind aktiv im Unternehmen. Besonders Chiara De Iulis Pepe repräsentiert zunehmend die nächste Generation und trägt die Philosophie des Hauses weiter.

Emotionen

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.

«Pepe ist der König der
Abruzzen.»

— Martel über Emidio Pepe

Impressionen

