

HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55



Porello, Roero Arneis Camestrì, bianco

Region: *Piemont*
Erzeuger: *Marco Porello – Piemont*
Alkoholgehalt: *13,0 % vol.*
Rebsorte: *Arneis*
Bestell-Nr.: *IPI030106*

Der weiße Roero Arneis Camestrì ist ein wunderbares Beispiel, wie gut im Piemont Weißweine schmecken können. Dies zu demonstrieren ist auch ein großes Anliegen des jungen Winzers, um dieser autochthonen Sorte wieder zu Ruhm und Ehre zu verhelfen. Das gelingt ihm auch so hervorragend, dass er mit seinem 2005er großes Lob in allen namhaften italienischen Guides erntete. Und der Jahrgang 2006 ist wegen seiner animierenden Säure gar als noch größer einzustufen! Der Arneis wächst auf etwas kühleren Lagen auf sandigen Untergründen des ehemaligen Urmeeres. Das Mikroklima ist geprägt von großen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht, die Lagen sind sehr steil und immer vom Wind durchzogen. Die Lese erfolgte Mitte September händisch in kleine Behälter, vier Durchgänge waren nötig, um die perfekte Ausreifung zu erhalten. Ausgebaut wurde der Camestrì im Edelstahltank. Die Nase wird verwöhnt von den Düften einer blühenden Sommerwiese, dazu etwas Steinobst und Limetten im einladenden Bukett. Am Gaumen kommt dieser fabelhafte Weißwein knochentrocken daher mit herrlicher Frucht und knackiger Säure, einem animierendem Spiel und vorzüglicher Länge. Großartiger Begleiter zu Fischgerichten.

