

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: KRSAD55



Porello, Roero Arneis Camestrì, bianco

Region: *Piemont*
Erzeuger: *Marco Porello – Piemont*
Alkoholgehalt: *12,5 % vol.*
Rebsorte: *Arneis*
Bestell-Nr.: *IPI030110*

<!-- Dieser traumhaft feinwürzige Roero Arneis Camestrì ist ein wunderbares Beispiel, wie phantastisch gut im Piemont auch Weißweine munden können. Dies zu demonstrieren ist ein großes Anliegen des jungen ambitionierten Winzers, um der autochthonen Rebsorte seiner Heimat wieder zu gebührendem Ruhm und Ehre zu verhelfen. Das gelingt ihm so hervorragend, dass er stets großes Lob in allen namhaften italienischen Guides erntet. Der Arneis wächst in kühlen Lagen auf sandigen Untergründen des ehemaligen Urmeeres. Das Mikroklima hier ist geprägt von großen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht (ideale Bedingungen zur komplexen Aromenbildung in den Träubchen!), die Lagen sind sehr steil und von einem stetig wehenden Wind durchzogen. Ausgebaut wurde der Camestrì im Edelstahltank, um seine famose Frische und vibrierende Rasse zu bewahren. Die würzige Nase wird verwöhnt von den Düften einer blühenden Sommerwiese, dazu reifes, gelbes Steinobst, Süßmandeln, weiße Blüten und Limetten im einladenden Bukett. Am Gaumen kommt dieser fabelhafte Weißwein knochentrocken daher mit herrlicher Frucht und rassig-knackiger Säure (2010 in Bestform!), einem tänzerischen Spiel und vorzüglicher, höchst mineralischer Länge. Welch großartiger Begleiter zu Fischgerichten, aber auch solo genossen ein italienischer Sommernachtstraum! Unter Preis-Genussgesichtspunkten einer meiner persönlichen Lieblingsweißweine aus Bella Italia. -->

