



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, Barbera d'Alba Mommiano, rosso***

Region: *Piemont*  
Erzeuger: *Marco Porello – Piemont*  
Alkoholgehalt: *13,5 % vol.*  
Rebsorte: *Barbera*  
Bestell-Nr.: *IPI030205*

*Der Barbera d'Alba Mommiano kommt von der südöstlich ausgerichteten Lage Mommiano, die mit Ton und Kalk durchsetzt ist und dadurch feingliedrige Weine mit viel Frucht und Finesse hervorbringt. Der Jahrgang 2005 wurde Ende September/Anfang Oktober in mehreren Durchgängen von Hand in kleine Kübel gelesen. 8 Tage Fermentation und 8 Monate Ausbau in 3.000 l Holzfässern perfektionierten diesen Wein, der danach noch auf der Flasche weiterreifen durfte. Insgesamt gibt es davon nur 6.000 Flaschen. Rubingranat schillert er im Glas, der Duft ist rotbeerig nach Kirschen und Himbeeren. Am Gaumen eine traumhaft saftige Frucht, eingebettet in kühle mineralische Noten, die auch eine feste Struktur unterstreichen. Geschmeidig und seidig liebkost er die Zunge mit einem animierenden Frucht-Säure-Spiel, das lange nachklingt und das diesen wunderbaren Barbera zu einem idealen Begleiter mediterraner Gerichte werden lässt. Marco Porello empfiehlt ihn leicht gekühlt bei ca. 16° zu trinken. 2 Gläser im Gambero Rosso!*

