

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, Barbera d'Alba Mommiano, rosso

Region: *Piemont*
Erzeuger: *Marco Porello – Piemont*
Alkoholgehalt: *13,5 % vol.*
Rebsorte: *Barbera*
Bestell-Nr.: *IPI030206*

Der verführerische 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 2006 wurde Ende September/Anfang Oktober in mehreren Durchgängen von Hand in kleine Kübel gelesen. 8 Tage Fermentation und 8 Monate Ausbau in großen 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 betörende 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 wunderbar frischen 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 2008 und völlig zu Recht die Auszeichnung für ein besonders günstiges Preis-Genuss-Verhältnis!

