

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: *14,0 % vol.*  
Rebsorte: *Barbera*  
Bestell-Nr.: *IPI030207*

*Der ungemein verführerische Barbera d'Alba Mommiano stammt 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 2007 wurde Ende September/Anfang Oktober in mehreren Durchgängen von Hand in kleine Kübel gelesen. 8 Tage Fermentation und 8 Monate Ausbau in großen Holzfässern perfektionierten diesen Wein, der danach noch auf der Flasche weiterreifen durfte. Insgesamt gibt es nur ca. 6.000 Flaschen von diesem Schmeichler der Sinne. Rubingranat schillert er im Glas, der betörende Duft ist dunkel- wie rotbeerig und erinnert an Waldbeeren, Kirschen und Himbeeren. Am Gaumen eine traumhaft saftige, feinst süßliche Frucht (die warmen Sonnentage in 2007 ergaben wie stets unter solch optimalen Bedingungen einen großen Barbera-Jahrgang, da die typische Säure der Rebsorte bestens im Zaum gehalten werden konnte), eingebettet in kühle mineralische Noten, die seine komplexe 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 bereits für seinen ungemein beliebten Jahrgangsvorgänger und völlig zu Recht die Auszeichnung für ein besonders günstiges Preis-Genuss-Verhältnis! 2007 gilt jedoch als der größte Barbera-Jahrgang seit vielen Jahren und daher ist unser heuer präsentierter Barbera d'Alba Mommiano wegen seiner traumhaft reifen Säure nochmals einen Wimpernschlag besser als je zuvor!*

*Langsam, aber sicher entdeckt die internationale Fachpresse unser Kleinod: Der DECANTER, einer der international renommiertesten Weinfachzeitschriften mit hervorragenden Kolumnisten wie Michael Broadbent und Hugh Johnson, feiert diesen provokant preisgünstigen Barbera mit 4 Sternen, was bedeutet „höchst empfehlenswert“ und wertet ihn wegen „seiner vibrierenden Frucht, Komplexität und traumhaften Struktur und Balance“ als eines der größten Schnäppchen auf dem internationalen Weinmarkt!*

