



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.: *IPI030209*

Der 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. Rubingranat schillert unser meist verkaufter Barbera im Glas, der betörende, feinherbe Duft ist blau- wie rotbeerig und erinnert an vollreife Herzkirschen und Cassisblätter, dazu zarte Anklänge an Fichtennadeln und pralle Himbeeren. Am Gaumen eine traumhaft saftige, feinst süßliche Frucht, eingebettet in kühle mineralische und kräutrige 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 einer Inkarnation dichter, aber trotzdem eleganter Rotweine macht. Marco Porello empfiehlt, ihn leicht gekühlt bei ca. 16° zu trinken. 2 Gläser im Gambero Rosso 2009 bereits für seinen ungemein beliebten Jahrgangsvorgänger und völlig zu Recht die Auszeichnung für ein besonders günstiges Preis-Genuss-Verhältnis!



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, feierte diesen provokant preisgünstigen Barbera bereits mit 4 Sternen, was bedeutet „höchst empfehlenswert“ und wertete ihn wegen „seiner vibrierenden Frucht, Komplexität und traumhaften Struktur und Balance“ als eines der größten Schnäppchen auf dem internationalen Weinmarkt!