

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, Nebbiolo d'Alba, rosso

Region: *Piemont*
Erzeuger: *Marco Porello – Piemont*
Alkoholgehalt: *14,0 % vol.*
Rebsorte: *Nebbiolo*
Bestell-Nr.: *IPI030308*

Die Nebbiolo d'Alba Reben stehen in den beiden besten Lagen Porellos bei Vezza d'Alba und Canale. Die Stöcke sind mindestens 30 Jahre alt, haben daher schon von Natur aus etwas weniger Ertrag und transportieren die feine salzige Mineralik des Terroirs in die kerngesunden, hocharomatischen Beeren. In der Farbe ein helles, nebbiolotypisches Rubin mit sanften Reflexen. Im intensiven und einladenden Duft faszinieren einladende, knackige Kirschen, Maulbeeren, dazu zarte Veilchen-Noten, Rosen und ein Hauch edlen Nougats sowie frischen Waldbodens. Am Gaumen wieder eine ungemein saftige Kirschenfrucht (was für ein phantastisches Maul voll Wein: frisch, vibrierend, rassig), eine grandiose feine Würze und eine famose Struktur, bestens balanciert, elegant, mit Tiefe und Schmelz, aber auch typischer lebendiger Säure, klingt mit delikater feinherber Frucht und noch präsenten, aber erstklassigen Tanninen lange nach. Die dramatische Qualität dieses famosen Nebbiolo macht fast sprachlos, dieses Urgestein ist zweifellos auf Augenhöhe mit vielen seiner gerühmten, aber wesentlich teureren „Brüder“ aus Barolo und Barberesco und demonstriert das ganze vinologische Können eines Ausnahmetalents wie Marco Porello.

