

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 Filatura, rosso

Region: *Piemont*
Erzeuger: *Marco Porello – Piemont*
Alkoholgehalt: *14,0 % vol.*
Rebsorte: *Barbera*
Bestell-Nr.: *IPI030405*

Die Trauben für diesen berührenden Wein kommen aus der wohl besten Lage in Canale, die fast zur Gänze Marco Porello gehört. Der Boden ist ein Mergelgemisch mit hohem Ton-Anteil. Hundert Prozent Barbera d'Alba von 30 bis 50 Jahre alten Reben stehen hier auf einem steilen Hügel namens Filatura, dessen Name vermutlich daher kommt, dass der Weinberg mit seinen dicht gepflanzten Reihen im Morgentau seidenen Fäden ähnlich sieht, so dass Filatura (die wörtliche Übersetzung ist „Spinnen“) auch im Sinne von „gesponnenen Fäden“ gebraucht wird. Schmunzelnd fügt Marco Porello hinzu, dass man das Wort auch im piemontesischen Dialekt als Ausdruck für ein „Filetstück“ verwenden könne. Und dies ist augenscheinlich richtig! Denn die vorzüglich gepflegten Reben sind nach Südwesten ausgerichtet, die erstaunlich lockerbeerigen Klone ergeben gerade einmal 6.000 Flaschen pro Jahr. Erst Anfang Oktober wird gelesen. Nach 10-12 Tagen Mazeration in temperaturgesteuerten Tanks und der anschließenden Vergärung in Holzgärständern reifen die Weine 12-14 Monate je nach Jahrgang in neuen und gebrauchten Barriques und danach „einige“ Monate auf der Flasche zur vollen Reife heran.

In der Farbe ein mittleres Violettrot, fast Schwarz im Kern, mit zarten Aufhellungen zum Rand. In der Nase eine komplexe Frucht und betörende Aromen von Brombeeren, Blaubeeren, Sauerkirschen, Veilchen, Rosen, Tabak, Pfeffer und Zedernholz und auch zarte Anklänge von Schokolade. Am Gaumen dicht, mit saftiger Frucht und mit einer anregenden, trinkanimierenden Säurestruktur ausgestattet sowie einer erfrischenden Sauerkirschnote und einem langen von feiner Würze und Mineralität geprägten Nachhall. Nochmals besser als sein großartiger Jahrgangsvorgänger, der wie unser genialer 2005er im Gambero Rosso mit zwei roten Gläsern geadelt wurde! Sehr viel Lob für einen derart provokant günstigen Preis!

