



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, Roero Torretta, rosso**

Region: *Piemont*  
Erzeuger: *Marco Porello – Piemont*  
Alkoholgehalt: *14,0 % vol.*  
Rebsorte: *Nebbiolo*  
Bestell-Nr.: *IPI030505*

*Ein phantastischer Nebbiolo aus der grandiosen Einzellage Torretta, benannt nach dem romantischen Türmchen, das auf dem Hügel thront. Er liegt auf über 250 m Seehöhe und ist zur Gänze nach Südwesten ausgerichtet; daher ist es noch spätnachmittags sonnig – sehr wichtig für den spät reifenden Nebbiolo! Das Erfolgsrezept für jeden großen Wein heißt: Lange sonnige Tage und kühle Nächte und das ist im Weingarten Torretta perfekt der Fall. Ein sandiger Boden, der auf Ablagerungen des Urmeeres zurückzuführen ist, bringt komplexe Geschmacksaromen und eine feine Frucht sowie eine wunderbare salzige Mineralität in die Trauben. Die Rebstöcke sind bis zu 50 Jahre alt und tragen nur wenige kleinbeerige Trauben. Die Trauben werden erst bei perfekter physiologischer Reife gelesen, meist erst Mitte bis Ende Oktober, und da sind die Kollegen in der Gegend längst alle fertig. Nach 14-16 Tagen Mazeration wird konsequenterweise in kleinen Holzgärständen vergoren und in Barriques aus französischer Eiche 16 Monate lang gereift. Erst nach weiteren Monaten Flaschenreife werden die knapp 6.000 Flaschen vermarktet. Ein subtiler, sehr feingliedriger Nebbiolo, der den Vergleich mit den berühmten (und wesentlich teureren) Namen nicht zu scheuen braucht und viele Jahre Genuss verspricht.*



*In der Farbe ein gedecktes Kirschrot mit zarten schwarzen, violettfarbenen Reflexen. In der „verzauberten“ Nase Aromen von Kirschen, dunklen Beeren, mediterranen Kräutern, steiniger Mineralität und dunkler Erde. Dazu zarte balsamische Anklänge und Noten von Schokolade, Tabak und Baumrinde. Am Gaumen überraschend schlank (trotz 14,0 Vol% Alkohol) und eine ausgeprägte Säurestruktur. Dazu ein edles Tannin und eine unendliche Sauerkirschfrucht im betörenden Abgang. Gewinnt nochmals mit einem starken Gegenspieler in Form eines kräftigen Essens, wie geschmorter Ochsenschwanz mit Salbeipolenta oder Lammkarree mit Olivenölmarinade und gegrilltem Gemüse.*