

Porello, Roero Torretta, rosso

Region	Piemont
Erzeuger	Marco Porello – Piemont
Alkoholgehalt	14 % vol.
Rebsorte(n)	Nebbiolo
Bestell-Nr.	IPI030507

Porellos grandioses Meisterwerk! Ein phantastischer Nebbiolo aus der grandiosen Einzellage Torretta, benannt nach dem romantischen Türmchen, das hoch oben auf dem Hügel thront. Dieses gesegnete Terroir liegt auf über 250 m Seehöhe und ist zur Gänze nach Südwesten ausgerichtet, daher ist es noch spätnachmittags sonnig – sehr wichtig für den spät ausreifenden Nebbiolo! Das Erfolgsrezept für jeden großen Piemonteser Wein heißt daher: Lange sonnige Tage und kühle Nächte – Und das ist im Weingarten Torretta perfekt der Fall. Ein sandiger Boden mit einem hohen Anteil an Magnesium, Ton und Kalkmergel, der auf Ablagerungen des Urmeeres zurückzuführen ist, sowie vulkanische Einsprengsel bringen 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 Träubchen, die erst bei perfekter physiologischer Reife gelesen werden, meist Mitte bis Ende Oktober, und da sind die Kollegen in der Gegend längst alle fertig! Welch subtiler, feingliedriger Nebbiolo, der den Vergleich mit den berühmten (und wesentlich teureren) Namen nicht zu scheuen braucht und viele Jahre traumhaften Genuss verspricht. In der Farbe ein saftig schimmerndes Granatrot mit zarten schwarzen, violettfarbenen Reflexen. In der „verzauberten“ Nase Aromen von frisch gepflückten Kirschen, dunklen, reifen Waldbeeren, blühendem Flieder, mediterranen Kräutern, steiniger Mineralität und dunkler Erde. Dazu zarte balsamische Anklänge und Noten von Schokolade, Tabak, Schwarzbrot



und Baumrinde. Am Gaumen bei aller inneren Dichte eine faszinierende Feinheit und Finesse und eine frische Säurestruktur. Dazu ein edles Tannin und eine unendliche Sauerkirschfrucht, gepaart mit hochwertiger Milkschokolade, im betörenden Abgang. Gewinnt nochmals an Expression mit einem kongenialen Gegenspieler in Form eines kräftig-deftigen Essens wie geschmorter Ochsenschwanz mit Salbeipolenta oder Lammkarree mit Olivenölmarinade und gegrilltem Gemüse. Das ist definitiv ein edler Pirat und „agent provocateur“ für hochkarätige Barolo-Verkostungen! Marco Porello hat sich mit diesem Kunstwerk in die qualitative Spitze des Piemonts katapultiert! Was für eine Preis-Leistungs-Sensation besitzen alle Heimat-Weine von Marco Porello, der sich mit Leib und Leben seinen großen Terroirs verschrieben hat! Animierend im Trunk, komplex in der betörenden Frucht und enorm viel Finesse und Spiel am Gaumen freisetzend. Authentische Piemonteser Kultweine mit Seele, mit Charakter und Noblesse aus dem Land am Fuße der Berge, das im Frühling in zauberhafter Blüte zum Leben erwacht und sich im Herbst bei der Ernte in seiner vollen Pracht von harmonischen Farben zeigt. Gänsehautatmosphäre, Gänsehautweine!

Trinkempfehlung: Zu genießen 2012 bis nach 2020!

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
 Campus Nobel
 Alfred-Nobel-Allee 28
 66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
 Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
 persönlich haftende Gesellschafterin:
 Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
 HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
 Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
 IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
 Swift/ BIC: DEUTDEDB595

Kreissparkasse Saarlouis
 IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
 Swift/BIC: KRSAD555

USt-IdNr.: DE 811881107
 Biozertifiziert: DE-ÖKO-003