

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: DEUTDE33 33030  
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110  
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD333 33030



## **„Garbèl“ Brut DOC Prosecco di Treviso**

Region: Venetien  
Erzeuger: Adami - Venetien  
Alkoholgehalt: 11,0 % vol.  
Rebsorte: Glera  
Bestell-Nr.: IVE010400

### **Feinster Sommerwein der jede Party rockt! Naturally refreshing!**

„Muss es denn wirklich immer Prosecco sein?“ fragen sich – alle Jahre wieder – Journalisten aus aller schaumweingeneigten Herren Länder, um (auch hier grüßt jährlich das Marmeltier) die immer ähnlich lautende Antwort gleich nachzuliefern: „Und ob, aber nur wenn er gut ist!“ Seltsam, ist das nicht arg „allgemeinplatzend“, gilt das nicht für jeden Wein? Peter Keller von der NZZ brachte es jüngst kurz und knapp auf den Punkt: „Das Geheimnis eines guten Schaumweines ist überall das gleiche: Die Erzeuger produzieren ihn aufwendig, mit Rebsorten von einem exzellenten Terroir, mit der zweiten Gärung in der Flasche sowie einer möglichst langen Reifung auf der Hefe.“ Und natürlich ist das alles kein Geheimnis, sondern eine Frage des winzerischen Könnens und Wollens. Und Adami kann's und will's halt! Schon der Name des Proseccos ist Programm: Das mundartliche „Garbèl“ beschreibt die angenehme, ja befriedigende Empfindung, die der trockene und frische, angenehm säurebetonte Wein am Gaumen hinterlässt (ein Zustand, den man – Schluck für Schluck – immer wieder wiederholen möchte!). Die dichte, dabei feine Perlage im Glas ist nicht nur optisch sehr reizvoll, befördert sie doch auch verführerische florale Noten und frische Fruchtaromen (insbesondere Birnen, Pfirsich, Melone und reifer Apfel). Das Zusammenspiel von perfekt eingebundener Säure und den delikaten Fruchtaromen, die sich auch am Gaumen wiederfinden, prädestiniert diesen beileibe nicht leichtgewichtigen Spumante (100% Glera) zum perfekten Aperitif-Prosecco. Aber auch jenseits dieser Eröffnungssituation würden wir immer wieder zum „Garbèl“ greifen, denn (und um F. Scott Fitzgerald zu paraphrasieren): „Zu viel von allem ist schlecht. Aber zu viel Prosecco ist genau richtig.“

