

Roero Arneis Camestrì, bianco

Region	Piemont
Erzeuger	Marco Porello – Piemont
Alkoholgehalt	13,5 % vol.
Rebsorte(n)	Arneis
Bestell-Nr.	IPI030116

2 rote Gläser und Auszeichnung für besonders günstiges Preis-Genussverhältnis im Gambero Rosso 2016 für seinen be

„Kleiner“ Wein für’s richtig große Weinvergnügen! Dieser feinwürzige Roero Arneis Camestrì ist ein wunderbares Beispiel, wie phantastisch gut im pittoresken Piemont auch Weißweine munden können. Dies zu demonstrieren ist ein großes Anliegen des ambitionierten Winzers, um der autochthonen Rebsorte seiner Heimat wieder zu dem ihr gebührenden Ruhm und Ehre zu verhelfen. Das gelingt ihm so hervorragend, dass er stets höchstes Lob in allen namhaften italienischen Guides erntet, insbesondere wegen der fast nordisch anmutenden Frische seines so beliebten Weißweins. Kein Wunder, wächst doch der Arneis in kühlen Lagen auf sandigen Untergründen des ehemaligen Urmeeres, die sehr reichhaltig an Mineralien sind. Das Mikroklima hier ist geprägt von großen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht (ideale Bedingungen zur komplexen Aromenbildung in den Träubchen!), die Lagen sind sehr steil und von einem stetig wehenden Wind durchzogen. Ausgebaut wird der Camestrì zudem ausschließlich im Edelstahltank, um seine famose Frische und vibrierende Rasse zu bewahren. Die würzige Nase wird verwöhnt von den Düften einer blühenden Sommerwiese, dazu reifes gelbes Steinobst, weiße Blüten, Aprikose und Limetten. Die Nase jubelt. Die Zunge und der Gaumen machen es ihr nach, ergötzen sich an diesem gnadenlos trockenen und höchst animierenden Tropfen. Würzig, enorm mineralisch und fein zieht der Camestrì über die Zungenmitte, verlässt nie seinen Kurs und legt sich am Gaumen mit einem feinen Film von weißen Blüten an. Am



Gaumen kommt dieser verspielte Weißwein knochentrocken daher mit herrlich kühler Frucht und salziger Mineralität sowie würziger Länge. Stilistisch etwas lustvoll-fülliger als sein beliebter Jahrgangsvorgänger, liebkost er mit cremiger Saftigkeit die Zunge. Welch großartiger Begleiter zu Fischgerichten, aber auch solo genossen ein italienischer Sommernachtstraum! Unter Preis-Genussgesichtspunkten einer der Lieblingsweißweine von vielen unserer Kunden aus Bella Italia. Bei dessen Verkostung mir unwillkürlich eine mich berührende Liedzeile in den Sinn schoss. „Com'è difficile trovare l'alba dentro l'imbrunire“ („Wie schwer ist es, den Tagesanbruch in der Abenddämmerung zu finden“, gesungen von Alice, Prospettiva Nevskij, und ein toller Text von Franco Battiato – für meinen Geschmack einem der besten Chansonniers italienischer Sprache). Merkwürdigerweise, denn der Wein verströmt eher die Leichtigkeit des Seins als eine wie auch immer geartete Melancholie. Muss wohl an der beschwingten Melodie gelegen haben! Alla vostra salute!

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	1 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	77 mg/l
Gesamtsäure	5 g/l	Analysedatum	k.A.

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

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

<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: DEUTDE33HAN

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