

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: KRSAD533 33030



Pecorino, bianco

Region: Marken
Erzeuger: Saladini Pilastrini - Marken
Alkoholgehalt: 13,5 % vol.
Rebsorte: Pecorino
Bestell-Nr.: IMA010818

Saladinis Pecorino lässt von seiner malerisch schönen Heimat, den Marken, träumen! Denn hierbei handelt es sich um einen authentischen Pecorino, der nichts mit den zahlreichen dünnen Qualitäten zu tun hat, die begeisterten Urlaubern des hügeligsten Hinterlands an der Adriaküste zu Hause die Urlaubserinnerung madig machen. Dunkelgelbe Würze steht robust im Glas, als Untermalung dienen Quitten und reife Aprikosen. Im Mund das reinste Feuerwerk an herber Würze, frischer Mineralität und gelber Frucht. Wie schon in der Nase treffen auch auf der Zunge saftige Aprikosen auf reife Quitten, von Süße keine Spur, dafür umso mehr an frischem Mundgefühl. Ein Traum am Gaumen. Griffig, charaktervoll und ewig haften bleibend. Aus dem Off blitzen freche Zitrustöne keck hervor, im Schlepptau zeigt sich ein dezentes Birnenaroma. Erst nach und nach wird man auf das feine, aber doch präzise Säurespiel aufmerksam und bemerkt, wie süffig dieser Tropfen ist. Die Bewirtschaftung der Weinlagen und auch die gesamte Vinifikation im Keller unterwirft sich den Bio-Regularien. Und so hat dieser traumhafte Pecorino auch ein markantes Profil. Körperreich auf der einen Seite, elegant und fein auf der anderen. Kein Widerspruch, einfach tolle Harmonie. Die Krone setzt dem herben Fruchtspektakel aber eine subtil pikante Note auf. Sie sorgt für den finalen frechen Kick im Mund, bevor sich der gute Tropfen in einen wunderbar würzigen und für Pecorino so typischen und langen Abgang aufmacht. Als idealer Sommer- bzw. Terrassenwein bietet sich der Pecorino aktuell hervorragend auch zu Spargel an. Ebenfalls ein traumhafter Essensbegleiter zur Spaghetti Carbonara, Hähnchen mit Olivenöl, Lavendel und Zitronen aus dem Ofen. Außerdem genial zu leicht säuerlichem Ziegenkäse und einer der wenigen Tropfen, die es mit Tomatensoßen aufnehmen können.



Kontrollstelle: IT-BIO-009