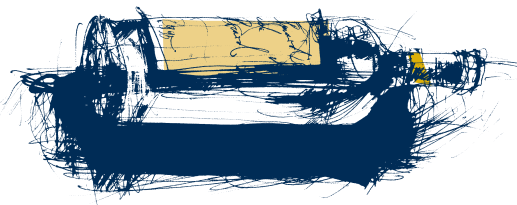


HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:  
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594  
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110  
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70  
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595  
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110  
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55



## Roero Arneis DOCG, bianco

Region: Piemont  
Erzeuger: Bruno Giacosa - Piemont  
Alkoholgehalt: 14,0 % vol.  
Rebsorte: Arneis  
Bestell-Nr.: IPI021220

### Roero Arneis – so origineller wie originärer Weingenuss aus dem Piemont

*In Italien, insbesondere im Norden des Landes, ist die Auswahl hochwertiger Weißweine sehr groß. Und fast jeder hat über die Jahre seine Liebling gefunden, sei es ein sommerlicher Pinot Grigio, ein prickelnder Pinot Bianco, ein fruchtiger Sauvignon oder auch ein eleganter Chardonnay. Und im Piemont gibt es dann noch etwas ganz Besonderes und originär Italienisches: Arneis aus den kleinen Gebieten Roero und Langhe. Die Rebsorte wurde dort und nur dort seit dem 15. Jahrhundert angebaut, geriet aber im Laufe des 20. Jahrhunderts ins Hintertreffen gegenüber den großen Rotweinen, für die das Piemont vor allem bekannt ist – Barbaresco und (naturalmente) Barolo. Fast wäre sie in den 1980ern verschwunden. Doch die Geschichte nahm (zum Glück!) einen anderen Verlauf und so hat Arneis wieder einen festen Platz im Repertoire der Weinbauern des Piemont gefunden. Und auch in Übersee interessiert man sich mittlerweile für den italienischen Weißwein und baut (bislang noch in sehr kleinen Mengen) Arneis in Neuseeland und Australien an. Wie auch immer die Geschichte dort weitergeht, im Hier und Jetzt lässt sich Roero Arneis von Spitzenwinzern des Piemont wie Bruno Giacosa genießen und zeigt, warum die Traube wieder populär geworden ist.*



*Blassgold glänzt der Roero Arneis im Glas und verströmt sofort einen intensiven Duft von hellen Blüten, leicht bitterer Grapefruit, sanften Aprikosen und Gestein. Dieser Eindruck wiederholt sich am Gaumen: feinsäuerlich, mineralisch prickelt der Wein sanft auf der Zunge. Aromen von heller Steinfrucht, Kiwi und dezente Zitrusnoten verleihen ihm einen sehr fruchtigen Charakter. Weiterhin bleiben würzig duftige Blütenaromen bestehen und ein dezent mineralischer Eindruck. Ein langes, saftiges Finish mit leichtem Schmelz rundet das Geschmackserlebnis ab.*

*Der 2020er Roero Arneis von Bruno Giacosa ist ein unbeschwerter, aber intensiver Weißer mit originellem Charakter und großem Genusswert, der sich einfach so trinken lässt, aber zum Essen noch etwas mehr Strahlkraft entwickelt. Genauso wie man nicht jedesmal Trüffel essen muss (aber darf), wenn man Nebbiolo trinkt, ist auch der Arneis ein vielseitiger Wein, der sowohl zum Risotto wie auch zu leichten Fischgerichten, sommerlicher Pasta oder grünem Spargel passt.*