

## „Collemorino“ Pecorino IGT Colli Aprutini, bianco (2020)

Region	Abruzzen
Erzeuger	Fratelli Barba – Abruzzen
Alkoholgehalt	12,5 % vol.
Rebsorte(n)	Pecorino
Bestell-Nr.	IAB010620

### Reinsortiger Pecorino: würzige Authentizität für vergnüglichen Trinkgenuss!

Bei Pecorino denkt man als erstes an italienischen Hartkäse aus Schafmilch. Doch Pecorino ist auch eine autochthone Weißweinsorte, die in den mittellitalienischen Regionen Abruzzen, Latium, Marken und Umbrien angebaut wird. Im Vergleich zum anspruchslosen und ertragreichen Trebbiano ist sie zwar ebenfalls unkompliziert, aber weitaus zickiger, was die Ertragsmengen betrifft. Seit Wiederentdeckung der alten Rebsorte vor gut 40 Jahren sind die Anbauflächen kontinuierlich gewachsen. Kein Wunder, denn die Weine vereinen vorbildlich zugängliches Trinkvergnügen und würzige Authentizität. Als ob die geringeren Erträge sich im Bouquet des hellgelben Weins mit seinen grünen Reflexen zeigten, duftet es sehr aromatisch, dabei weder aufgesetzt aufdringlich noch auf der plump fruchtdominanten Seite. Dafür liegt unter Quitte, gelbem Apfel und gelbem Steinobst, vor allem Aprikose, sowie Agrumen (Bergamotte!), ein deutlich frischer Duft von eben zu Heu gewordenem Gras. Unter dieser hellgelben, teils kräuterigen Würze wiederum machen sich ein Hauch Walnuss und pikanter weißer Pfeffer bemerkbar sowie florale und leicht steinige Noten. Der Pecorino der Fratelli Barba, diesem wunderbaren Konglomerat aus Weinbau und Landwirtschaft, offenbart am Gaumen eine wunderbar runde, vollmundige Struktur. Seine seidig weiche, doch spürbare Säure ergänzt ideal den zitrischen Geschmack, der sich beim ungemein angenehmen Fruchtspiel an die Spitze setzt. Ein knochentrockener Wein mit wunderbarem Trinkfluss, bei dem subtil-würzige Noten und eine leicht herbe Mineralität jeden Schluck bereichern.



Wie bei einem herrlich rezenten Pecorino-Käse, von dem immer wieder ein neu abgeschnittenes Stückchen in den Mund wandert, lässt sich diesem weißen Charakterwein für jeden Tag nur schwer widerstehen – nächstes und übernächste Glas sind zügig und mit Gusto eingeschenkt!

Ab sofort und bis Ende 2023.

Allergene

Sulfite

---

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](mailto: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: KRSAD333