

## Langhe Nebbiolo DOC, rosso

Region	Piemont
Erzeuger	Marco Porello – Piemont
Alkoholgehalt	14 % vol.
Rebsorte(n)	Nebbiolo
Bestell-Nr.	IPI030320

### Im Piemont spricht man Englisch: Nebbiolo mit „Simplicity“

Die Heimat von Marco Porello, Roero, kennt man vor allem als Heimat des süffigen Weißweins Arneis, den er natürlich auch kultiviert. Denn bei den Rebsorten beschränkt sich der Winzer auf die lokalen Traditionsvarianten Arneis, Favorita, Barbera, Nebbiolo und Brachetto. In dritter Generation führt Marco den Betrieb und das an zwei Orten, denn in Canale erfolgt die Traubenübernahme im alten Gutshof der Porellos, die Reifephase durchlaufen seine Weine dann in der ehrwürdigen Burg in Guarene. Ähnlich beständig wie dieses Gebäude ist auch die Weinbereitung, die sich vor allem auf das perfekte Lesegut aus den alten Rebanlagen im Tal von Canale verlässt. So zeigt auch der Nebbiolo, abseits der großen Piemonteser Orte Barolo und Barbaresco gekeltert, klar den Sortenausdruck und weniger kellertechnische Eingriffe – weder im „modernen“, noch im klassischen Stil. Dieser Wein ist zum Trinken gemacht und vereint komplexe Aromatik mit Zugänglichkeit. Die Engländer haben dafür den trefflichen Ausdruck „simplicity“. Und für Marco Porello halten sie auch einen Spitznamen bereit, den man mit dem 2020er Nebbiolo im Glas auch gut versteht: „The Rising Star of Piedmont“. Äußerst passend nimmt die helle, fast schon opake Granatapfel-Farbe im Glas den Duft vorweg! Auch er erinnert an den orientalischen Liebesapfel oder – wer eine bodenständigere Analogie bevorzugt – an rote Johannisbeeren und Himbeere. Immer wieder melden sich aber auch lebhaftere Orangen-Töne. Diese intensive Note schillert zwischen der frischen Zeste auf einem „Negroni“ und dem Brausepulver, das im kindlichen



„Seepferdchen“-Alter in der Badeanstalt immer so lecker schmeckte. Ist das Kopfkino einmal in Gang gesetzt, legt der Nebbiolo am Gaumen einen neuen Film ein. Er spielt im winterlichen Nebel in der stillen Zeit vor Weihnachten: Denn leichtfüßig und mit getrockneten roten Früchten und Marzipan lässt er weihnachtliche Geschmäcker über die Zunge gleiten. Windbäckerei und Früchtebrot sieht man förmlich vor sich. Doch damit kein falscher Eindruck aufkommt: Süße gibt es keine bei Marco Porellos Rotwein. Dafür eine leichte Bitternote im Abgang, die an Sauerkirschen und Rote Bete erinnert. Gerne leicht angekühlt servieren. Etwa zu einer Pasta mit Hasen-Sugo oder den berühmten Pappardelle „al ragù di cinghiale“ – mit Wildschwein-Sauce.

Trinkempfehlung: Ab sofort bis 2026.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	0.3 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	90 mg/l
Gesamtsäure	5 g/l	Analysedatum	02.07.2021

---

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: DEUTDE33HAN33

Kreissparkasse Saarlouis  
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45  
Swift/BIC: KRSAD333