

## Pecorino DOCG Offida, bianco

Region	Marken
Erzeuger	Saladini Pilastrri - Marken
Alkoholgehalt	13.5 % vol.
Rebsorte(n)	Pecorino
Bestell-Nr.	IMA010821

### Alleskönner in Bio-Qualität – perfekt, um Pecorino kennenzulernen.

Pecorino kennt fast jeder – nur eben nicht als Wein. Schade eigentlich, denn die Sorte hat Charakter! Aber beschäftigen wir uns zunächst nicht mit den letzten Dingen, sondern dem Offensichtlichen, dem Namen. Es ist natürlich kein Zufall, dass eine Rebe wie ein Käse heißt. Oder andersrum. Wer kann das bei italienischen Produkten schon so genau sagen... La Pecora ist im italienischen das Schaf. Dieses gibt sowohl die Milch, als auch den Namen für den Käse. Gleichzeitig frisst es (so die Legende) die Trauben eben dieser Rebsorte besonders gern. Fakt ist jedenfalls, dass Pecorino und Pecorino getreu Cicero („Gleich und gleich gesellt sich gern“) hervorragend zusammenpassen. So weit, so verwirrend. Konzentrieren wir uns lieber auf den Wein selbst. Dieser reinsortige Pecorino aus dem gräflichen Hause Saladini Pilastrri stammt aus den südlichen Marken, genauer gesagt der DOCG Offida. Die Rebsorte ist in dieser Gegend beheimatet und dementsprechend optimal an das Terroir angepasst. Ob sie nun das örtliche Lebensgefühl einfängt, mag im Auge des Betrachters liegen. Allerdings kann man sich schon vorstellen mit einem Glas davon in Italien zu sitzen und seinen Blick über die sonnenbeschienenen Hügel schweifen zu lassen. Es handelt sich ohne Frage um einen Weißwein von südlichem Charakter, der aber eine überaus angenehme Frische mitbringt. Die Frucht ist duftig, erinnert an Bergamotte und Sternfrucht. Nahezu paritätisch verteilt sind diverse frische Kräuter und auch einige Gewürze im Bouquet des Weins. Der Gaumen ist dicht gewebt, aber keinesfalls behäbig. Besonders auffällig ist der saline Kick, der



Kontrollstelle: IT-BIO-009



zusätzliche Länge verleiht. Insgesamt ein großartiger Wein, um diese Rebsorte kennenzulernen oder wiederzuentdecken!

Trinkempfehlung: Jetzt bis in 3 Jahren

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	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](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