

„Camestri“ DOCG Roero Arneis, bianco (2021)

Region	Piemont
Erzeuger	Marco Porello – Piemont
Alkoholgehalt	13,5 % vol.
Rebsorte(n)	Arneis
Bestell-Nr.	IPI030121

Roero Arneis aus einer Einzellage von Marco Porello, dem Meister dieser autochthonen Sorte!

zu einem einzigartigen Landstrich machen. Doch beinahe wäre man dieser Kostbarkeiten in den 1970ern verlustigt gegangen, denn weder war das Piemont damals so berühmt wie heute (was übrigens auf eine ganze Reihe europäischer Anbaugengebiete zutrifft), noch war die eher schwierige, wenig berechenbare Rebsorte sonderlich geschätzt. Es ist vor allem den Winzer Alfredo Currado (Vietti) und Bruno Giacosa zu verdanken, die sich der großartigen Arneis angenommen haben, dass sie überlebt hat. Das klassische Gebiet der Arneis ist Roero (Guiseppe di Rovasendas „Saggio di Ampelografia Universale“ nennt die Gemeinde Cornigliano d’Alba als zentralen Anbauort), der auch die Heimat von Marco Porello ist. So verwundert es nicht, dass er sich ebenfalls sehr früh dieser weißen Sorte angenommen hat, die möglicherweise schon seit 600 Jahren in diesem Gebiet vorkommt. Mit dem Roero Arneis „Camestri“ aus Vezza d’Alba füllt er einen Einzellagen-Arneis von sandigen und kalkmergeligen Böden in südöstlicher Ausrichtung, dessen Trauben Anfang September gelesen und über 20 Tage hinweg temperaturkontrolliert vergoren wurden. Der Arneis sieht kein Holz, wird komplett im Edelstahl ausgebaut. Der „Camestri“ ist ein so charaktvoller wie eleganter Weißwein. Er liefert im Duft würzige Noten von blondem Tabak, Orangen- und Apfelschalen, dazu Noten von weißen Blüten und weißfleischigen Fürchten wie Birnen, Pfirsiche und auch ein wenig Fenchelgrün. Am Gaumen zeigt der Wein gleichermaßen Kraft und Finesse. Er ist saftig mit viel fester reifer Frucht und vor



allem mit dieser schon im Duft so feinen wie betörenden Würze, die den Wein zu etwas sehr Besonderem macht. Der „Camestri“ hat Kraft und Körper, eine seidig reife Säure, ist so elegant wie intensiv und dazu in angenehmer Weise pikant. Wir lieben diesen Wein zu einem kräftigen Risotto, etwa mit Fenchel oder Radicchio.

Ab sofort bis leicht 2028+.

Allergene	Sulfite	Analysedatum	27.01.2022
Restzucker	1 g/l		
Gesamtsäure	5,1 g/l		

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

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