

## „Mommiano“ DOC Barbera d’Alba, rosso (2021)

Region	Piemont
Erzeuger	Marco Porello – Piemont
Alkoholgehalt	14,5 % vol.
Rebsorte(n)	Barbera
Bestell-Nr.	IPI030221

### Seit 15 Jahren einer unserer beliebtesten Barbera!

Wenn es um die Langzeit-Favoriten unseres italienischen Rotwein-Portfolios geht, dann muss Marco Porellos „Mommiano“, der schon seit 15 Jahren mit dabei ist und im Laufe der Zeit immer noch mehr Eleganz entwickelt hat, unbedingt erwähnt werden! Und auch, dass seine „Trinkigkeit“ dabei nicht geringer geworden – eher im Gegenteil. Dieser Barbera d’Alba stammt aus dem gleichnamigen Weinberg in der Gemeinde Canale. Die nach Südsüdwest ausgerichtete Lage ist bestimmt von Kalk, Sand und Lehm. Ende September werden die Trauben von Hand in 20-Kilo-Kisten gelesen, entrappt und rund zehn Tage lang temperaturkontrolliert im Edelstahl vergoren. Es folgt ein halbes Jahr Ausbau im Zement und im Edelstahl. Nicht zu lange, ist hier die Devise; denn beim „Mommiano“ geht es nicht nur um Kraft und Dichte, sondern auch um Frische und Saftigkeit. Was einem hier als Erstes in den Sinn kommt, sind Noten von trockenem Unterholz, das sich sogleich mit der reifen Frucht von Kirschen und Zwetschgen verbinden. Hinzu kommt ein Hauch von dunklem Tabak und Gestein. Am Gaumen zeigt sich der Wein in einer beeindruckenden Saftigkeit und in der Frische, die wir schon erwähnt haben. Dabei gibt sich die Säure durchaus rund und nicht zu forsch, bestimmt aber deutlich den Charakter des Weines, dessen Tannin seidig und fein ist und die dunkle Frucht umhüllt. Das ist der richtige crowd-pleaser für alle, denen Sorten wie Primitivo oder Negroamaro als zu süß oder zu schwer erscheinen! Und weil bei derartigem Trinkspaß beizeiten eine ordentliche Grundlage vorhanden sein sollte, empfehlen wir



tagliata di manzo, scharf angebratene Scheiben vom Rind. Dazu passen Olivenöl, Parmesan, Rucola und selbst im Ofen langsam geschmorte Tomaten mit Zitronenthymian oder gebratene Champignons. Wir haben spaßeshalber mal nachgeschaut, was der Wein vor 15 Jahren gekostet hat, und konnten es kaum glauben: Es waren 8,95 Euro! Der Wein ist also im Laufe der Zeit – wenn man die Inflation mit einberechnet – sogar günstiger geworden, trotz der sich nach oben zeigenden Qualitätskurve. Andere Winzer im Piemont schlagen jährlich einen halben oder einen ganzen Euro auf und können es sich leisten, denn Piemonteser Weine sind enorm gefragt. Wir können nur sagen: „Danke, Marco, für Deine Freundschaft, Deine Weine und Deine unglaublich kundenfreundliche Preispolitik“!

Der „Mommiano“ ist bis mindestens 2028 mit Genuss zu trinken.

Allergene	Sulfite	Analysedatum	16.03.2022
Restzucker	0,3 g/l		
Gesamtsäure	5,2 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](mailto:info@pinard.de)

HRA Saarbrücken 8806,  
persönlich haftende Gesellschafterin:  
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,  
HRB Saarbrücken 26594

Deutsche Bank AG  
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00  
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN33

USt-IdNr.: DE 811881107  
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

Geschäftsführer:  
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Kreissparkasse Saarlouis  
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45  
Swift/BIC: KRSAD55