

„Torretta“ DOCG Roero, rosso (2020)

Region	Piemont
Erzeuger	Marco Porello – Piemont
Alkoholgehalt	14 % vol.
Rebsorte(n)	Nebbiolo
Bestell-Nr.	IPI030520

Großer Nebbiolo-Spaß für kleines Geld

Wer schon mal die fordernde Tanninstruktur eines „zu“ jungen Barolos am eigenen Gaumen spüren durfte, der mag es für ein Wagnis halten, sich an einem jungen Nebbiolo wie dem „Torretta“ 2020 von Marco Porello zu versuchen. Aber seien Sie unverzagt, wir geben Entwarnung. Mit Begeisterung haben wir getestet und mit Faszination festgestellt wie viel Spaß Nebbiolo bereits in der Jugend machen kann. In der komplexen Nase zeigt sich der „Torretta“ mit Sauerkirschnoten und einer ganzen Palette an beerigen Aromen (Walderdbeere, reife rote Johannisbeere, Brom- und Moosbeere). Komplettiert wird der weingewordene Waldspaziergang vom dezenten Duft feuchter Erde und floralen Tönen. Und auch im Mund hält der kleine Bruder des Barolo, was er in der Nase verspricht. Balanciert durch eine feine Tanninstruktur und seine erfrischende Säure kanalisiert er gekonnt die ihm innewohnende Opulenz und Power. Hier ist nichts rustikal oder ruppig, sondern fein und balanciert. Mit spielerischer Leichtigkeit entfalten sich am Gaumen die in der Nase gezeigten Aromen: Eine Symphonie aus roten Früchten, einer Prise Veilchen und duftendem Waldboden verdreht einem regelrecht den Kopf. Beim Verkosten fragen wir uns, wie schafft man es einen so zugänglichen und gleichzeitig komplexen Wein mit typischem Nebbiolo-Charakter auf die Flasche zu bringen? Das Geheimnis liegt hier zweifelsohne in der Weinbereitung, in der Marco den Spagat zwischen reduktiver Fermentation (unter Sauerstoffausschluss) und vorsichtig oxidativem Ausbau schafft. Alles beginnt Anfang Oktober mit der Handlese der



Trauben aus einer Parzelle namens „Torretta“, die dem Wein auch seinen Namen gibt. Auf dem Weingut werden die entrappten Trauben vergleichsweise kurz mazeriert (etwa zehn bis zwölf) und reduktiv in Edelstahltanks vergoren, um das für Nebbiolo typische, rotfruchtig-florale Bukett zu erhalten. Ein anschließender 15-monatiger Ausbau in 500-Liter-Holzfässern erlaubt eine vorsichtige Mikrooxidation, die vorhandene Tannine zugänglicher werden lässt und den Wein bei der Entfaltung seiner Komplexität unterstützt. Bei dieser gelungenen Kombination aus Trinkfluss und Charakterstärke fällt es schwer, Flaschen einzulagern, auch wenn das dank der grandiosen Struktur des „Torrettas“ zweifelsohne möglich wäre. Wie dem auch sei, wir trinken ihn schon lieber jetzt, am liebsten leicht gekühlt zu Pastaklassikern (mit Fleisch und Käse) oder melanzane alla parmigiana.

Ab sofort bis 2029.

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

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: DEUTDE33HAN

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: KRSAD333