

Pelaverga DOC Verduno, rosso (2022)

Region	Piemont
Erzeuger	Antica Casa Vinicola Scarpa - Monferrato
Alkoholgehalt	13,5 % vol.
Rebsorte(n)	Pelaverga
Bestell-Nr.	IPI110922

Maximale Frische, maximale Individualität – ein faszinierend knackiges Vergnügen.

In vielen Bereichen des Lebens beklagen wir zu Recht einen zunehmenden Mangel an Individualität. Das gilt für die Innenstädte, die immer mehr von den gleichen Mode- und Fast-Food-Ketten dominiert werden. Das gilt aber auch für andere Lebensbereiche, wo wir drohen, in unseren Blasen gefangen zu sein. Selbst beim Genuss lauert die Gefahr, in den gleichen Mustern verhaftet zu bleiben und mehr oder weniger im Mainstream mit zu schwimmen. Also, weshalb nicht mal etwas ganz anderes entkorken? Beispielsweise einen Pelaverga? Sie müssen jetzt nicht erschrecken, wenn Sie als passionierter Weintrinker beziehungsweise Weintrinkerin noch nie von dieser Rebsorte gehört haben. Wie auch? Im Piemont, wo die rote Sorte zuhause ist, gedeihen gerade einmal 20 Hektar Pelaverga rund um die Ortschaft Verduno. Nur noch wenige Winzer bauen die autochthone Rebsorte an – natürlich auch die passionierten Weintraditionalisten von Scarpa. Der Pelaverga des legendären Piemonteser Betriebs wächst auf kalk- und sandhaltige Böden in der Lage Monvigliero in der Nähe von Verduno, umrahmt von Haselnussbäumen und Lavendelfeldern. Viel malerischer geht es nicht. Die alte Rebsorte zeichnet sich durch eine sehr große Frische aus, in der Farbe ist sie hell, das ist ein wirklich sehr transparentes Rot. Spötter sagen daher, der Pelaverga sei ein „Rosé Plus“. Das ist natürlich gemein, wird von den Power- Freaks aber wahrscheinlich genau so gesehen. Für alle anderen gilt: unbedingt probieren! Der Wein duftet wunderbar frisch nach knackigen Sauerkirschen, Walderdbeere, Mandel, Johannisbeerblatt und



pikanter Pfeffrigkeit. Am Gaumen verfügt der Wein über erstaunlich zupackende Gerbstoffe, lebendige Säure und eine hellrote Fruchtaromatik, die komplett griffig ist. Alles schwebend und frisch, dabei sehr präsent und mit dicht gewobener Struktur sowie erstaunlicher Länge – ein Phänomen. Leicht gekühlt ist das ein perfekter Begleiter zu Grilladen oder hellem Fleisch, aber auch solo macht der Pelaverga eine exzellente Figur. Und: Zu dem Genuss gesellt sich das Wissen, einen Wein im Glas zu haben, der maximal individuell ist. Ein schönes Gefühl!

Ab sofort und bis 2025.

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

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