

# 2020 Selvaggia

MOLINO - PIEMONTE, ITALIEN



Es passiert häufig im Piemont den säurebetonten, saftig-fruchtigen Barbera mit dem spröden, herben Nebbiolo zu blenden. In diesem Fall wird der Nebbiolo 36 Stunden auf der Maische gelassen und als Rosé weiterverarbeitet. So kommt eine herrliche, ausgewogene Melange zustande. Sehr viel rotfruchtige und florale Noten im Aroma, im Geschmack fest, kühl und anregend. Vergoren wurden die handgelesenen Beeren in Bottichen aus Akazienholz. Ausgebaut partiell in Edelstahlgebunden. Kein überpowerter Piemonteser, sondern authentisch und ein großartiger Essensbegleiter. Etwas kühler, bei 12-14 C° zu einem Antipasti, jungem Käse oder Salumi-Teller ist das der perfekte Genuss. So geht Italien.

|  |   |  |   |   |
|--|---|--|---|---|
| <b>Rebsorte</b><br>Barbera, Nebbiolo             | <b>Region</b><br>Piemont                    | <b>Restzucker</b><br>< 1 g/l           | <b>Empfohlene Trinktemperatur</b><br>12-14° | <b>Internationale Bewertungen</b>                               |
| <b>Klima</b><br>kontinental                      | <b>Appellation</b><br>DOC Piemonte Rosso    | <b>Säure</b><br>5,5 g/l                | <b>Dekantieren / Karaffieren</b><br>Nein    | <b>Lagerfähigkeit</b><br>5 bis 10                               |
| <b>Boden</b><br>grauer Mergel, Kalkhaltiger Lehm | <b>Anbau</b><br>naturnah und nachhaltig     | <b>Alkoholgehalt</b><br>14,5%          | <b>Empfohlenes Glas</b><br>Bordeauxglas     | <b>Abgefüllt durch</b><br>Agricola Molino S.S.A., Treiso-Italia |
| <b>Höhe über N.N.</b><br>300 - 380 Meter         | <b>Ausbau</b><br>im Edelstahltank ausgebaut | <b>Zusatzstoffe</b><br>Enthält Sulfite | <b>Verschluss</b><br>DIAM                   | <b>Importiert durch</b><br>Wein am Limit, 20251 Hamburg         |



Ihre Weingärten liegen in Treiso, Guarene und Costiglione. Damit verfügen die Molinos über eine gute Bandbreite an unterschiedlichen Bodenformationen. Auf kreidig-kalkigem und mergeligem Untergrund stehen Nebbiolo, Barbera, Dolcetto und Chardonnay, auf sandigem Sedimentgestein mit Muschelkalk steht der Arneis und auf den mergeligen und sandigen Böden von Asti wachsen Barbera und Moscato. Wie gut die Molinos die Eigenarten der Rebsorten herausarbeiten, merkt man schnell, wenn Barbaresco und Barbera nebeneinander stehen. Der Barbaresco ist der feine und elegante Aristokrat, der Barbera der volle, üppige, fleischige und saftige Wein des Volkes.

Auf [www.weinamlimit.de](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.