

2017er Barbaresco ‚Ausario‘ MOLINO - PIEMONTE, ITALIEN



Aus der Toplage des Weingutes in Treiso mit rein südlicher Ausrichtung. Erst im Stahltank vergoren und erfolgte die weitere Reifung 20 Monate in ausgesuchten Barriques. Ein würziger, üppiger Barbaresco mit roten Früchten und Tabak in der Nase. Er hat weiche, feine Tannine mit einem intensiven Geschmack. Der moderne, üppigere Vertreter aus diesem Haus. Klasse!

Rebsorte Nebbiolo	Region Piemont	Restzucker < 1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen
Klima kontinental	Appellation Barbaresco D.O.C.G.	Säure 5,96 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 10 bis 15 Jahre
Boden grauer Mergel, Kalkhaltiger Lehm	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 14%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Agricola Molino S.S.A., Treiso-Italia
Höhe über N.N. 320 - 380 Meter	Ausbau 24 Monate in gebrauchten Barrique- und Tonneaufässern	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch 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 weiterlesen.