

2019 Barbaresco - Teorema

MOLINO - PIEMONTE, ITALIEN



Die Nebbiolo-Trauben stammen von aus zwei verschiedenen Lagen und verbinden so das Beste aus zwei Welten. Ein Teil stammt aus dem Cru Ausario (Ton mit grauem Mergel) in Treiso auf 382 Metern über dem Meer. Der andere Teil wächst in der Lage Montersino (Ton mit jüngerem grau-weißem Mergel) in der Gemeinde San Rocco Seno d'Elvio auf 320 Meter Höhe. Nach einer kurzen Kaltmazeration bei 12° C. übernehmen die wilden Hefen ihr Werk. Nach 20 Tagen im Gärständer, wandert der Jungwein in Barriques und ein 1000 Liter fassendes Fuder. Der noch kernige, fruchtig-kräuterwürzige Piemonteser repräsentiert die klassischen Qualitäten des Piemont hervorragend. Bereits jetzt in der Nase elegant und mit dem typischen Duft von Veilchen, Rosen und frischem Teer, fein unterlegt mit frischen Aromen von Minze, Eukalyptus und vielen Rottönen. Die Zeit im Holz sorgt für einen vollmundigen, seidigen Auftritt am Gaumen und dank der noch etwas kernigen Tanninen mit ordentlich Gripp im Abgang. Jetzt jugendlich-charmant, dürfte er sein optimales Trinkfenster in drei Jahren erreichen. Wer nicht warten mag, karaffiert mindestens zwei Stunden und trinkt ihn zusammen mit guten Freunden zu reifem Käse, Wild oder Trüffelgerichten.

Rebsorte Nebbiolo	Region Piemont	Restzucker <1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen
Klima kontinental	Appellation DOCG Barbaresco	Säure 5,9 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 20 Monate im Barrique und 1000l Eichenfass (30% Neuholz)	Zusatzstoffe Enthält Sulfite, vegan	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.