

# 2022 Langhe Nebbiolo - Vitalis

MOLINO - PIEMONTE, ITALIEN



Ein Nebbiolo, welcher aus den Hügeln zwischen den traumhaften Orten Treiso und Guaraene stammt. Die noch jungen 15 Jahre alten Reben wachsen auf kargen, mergeligen Kalkböden. Für den Wein werden die Beeren zum Teil entrappt und gären daraufhin spontan. Nach der Gärung reift der Wein für 3 Monate in gebrauchten französischen Barriques und im Edelstahl. Im Glas eine intensive rubinrote Farbe. In der Nase ein verlockender Duft von roten Beeren, Veilchen und Zimt. Wow! Im Mund hat der junge Wein knackige aber gut eingebundene Tannine, welche durch einen guten Körper und einer messerscharfen Säure gestützt wird. Ein eleganter Vertreter des Nebbiolos, welcher auch jung enorm viel Spaß ins Glas zaubert. Gerne zu proteinreicher Kost reichen, Käse funktioniert hierzu auch hervorragend. Il Nebbiolo come lo amiamo noi!

<b>Rebsorte</b> Nebbiolo	<b>Region</b> Piemont	<b>Restzucker</b> <1 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 16-18°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> kontinental	<b>Appellation</b> Langhe DOC	<b>Säure</b> 5,57 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Nein	<b>Lagerfähigkeit</b> 10 bis 15 Jahre
<b>Boden</b> grauer Mergel, Kalkhaltiger Lehm	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 13%	<b>Empfohlenes Glas</b> Bordeauxglas, Burgunderglas	<b>Abgefüllt durch</b> Agricola Molino S.S.A., Treiso-Italia
<b>Höhe über N.N.</b> 320 - 380 Meter	<b>Ausbau</b> 3 Monate im gebrauchten Eichenholzfass	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite, vegan	<b>Verschluss</b> DIAM	<b>Importiert durch</b> Wein am Limit GmbH, 22529 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.