

2021 Arneis - Sibilla

MOLINO - PIEMONTE, ITALIEN



Nicht ganz so bekannt wie viele andere autochthone Rebsorten, ist die weiße Arneis. Der Name der alten Rebsorte bedeutet im Dialekt so viel wie die kleine Schwierige. Sie war in den 90ern fast ganz verschwunden und entstieg, Dank dem legendären Bruno Giacosa, wie ein Phönix der Asche. Geschmacklich erinnert sie an eine Mischung aus Sauvignon Blanc und Viognier, mit Aromen von Birne, Zitrusfrüchten, grünem Apfel, Melone, Mandel, würzig, kräuterig. Die Reben wachsen an einer südöstlichen Hanglage in dem kleinen Anbaugebiet Roero, direkt neben Barolo und Barbaresco. Im Stahltank vergoren, gefolgt von einer 60-tägigen Reifezeit auf der Feinhefe. Die Arneis gehört zu den charaktervollsten Gewächsen der Region. Ein leichter, frischer Wein mit einem floralen und dezentem Birne-Citrus-Aroma und mittlerem Körper. Ein Aperitif oder Seafood Wein, der unkompliziert, aber dennoch anspruchsvoll ist. Sibilla war eine Wahrsagerin im alten Rom, deren Prophezeiungen man genauso verfallen konnte wie diesem weichen, dennoch frischen Wein.

Rebsorte Arneis	Region Piemont	Restzucker <3 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 8-10°	Internationale Bewertungen
Klima kontinental	Appellation DOC Langhe	Säure 4,98 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 5 bis 10 Jahre
Boden Kalk, Lehm, marine Sedimente, Sand	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 14%	Empfohlenes Glas Universalglass	Abgefüllt durch Agricola Molino S.S.A., Treiso-Italia
Höhe über N.N. 320 Meter	Ausbau 6 Monate auf der Feinhefe im Edelstahltank	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss DIAM	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 krebis-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.