

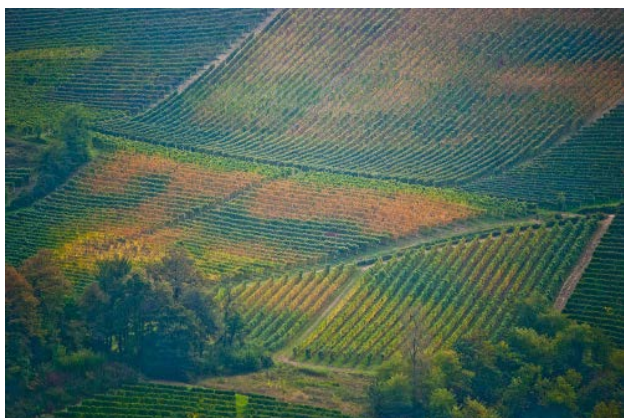
# BARBARESCO RISERVA „AUSARIO“

MOLINO - PIEMONTE, ITALIEN



Aus der Toplage des Weingutes in Treiso mit rein südlicher Ausrichtung. Erst im Stahltank vergoren und erfolgte die weitere Reifung 24 Monate in ausgesuchten Barrique- und Tonneaufässern. 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!

<b>ANBAUGEBIET</b> Piemont	<b>CHARAKTER</b> Komplex, fruchtig, würzig	<b>IMPORTIERT DURCH</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg	<b>LAGERFÄHIGKEIT</b> 10 - 15 Jahre
<b>APPELLATION</b> Barbaresco DOCG	<b>HÖHE ÜBER NN</b> 300 - 350 Meter	<b>ABGEFÜLLT DURCH</b> Agricola Molino S.S.A., Treiso - Italia	<b>EMPFOHLENES TRINKGLAS</b> Burgunderglas
<b>KLIMA</b> Kontinental ohne große Schwankungen	<b>ZERTIFIZIERUNG</b> Ohne Zertifikat	<b>FERMENTATION</b> Temperaturkontrolliert im Edeltank vergoren	<b>KARAFFIEREN</b> Ja
<b>BODEN</b> Kalkhaltiger Lehm, grauer Mergel	<b>REBSORTE</b> 100% Nebbiolo	<b>AUSBAU</b> 24 Monate teilweise im Barrique und teilweise im Tonneaufass	<b>EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR</b> 16 - 18° C



Dieses relativ junge Weingut wurde 1991 von Virginio Molino gegründet. Seine drei Söhne Tommaso, Franco & Dario leiten es heute und die dritte Generation steht mit Jens und Marco in den Startlöchern das Ruder zu übernehmen. Den Stammsitz hat das Weingut in Treiso, im Cru Ausario, wo alles begann. Die 14 Hektar Fläche werden seit einigen Jahren ohne Herbizide und Pestizide bewirtschaftet. Überhaupt gibt sich dieses kleine Weingut ganz bodenständig und hat den Bezug zur Realität fest im Visier.

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