

2020 Barbaresco - Teorema

MOLINO - PIEMONTE, ITALIEN



Ein Teil der Nebbiolo-Trauben stammt aus dem Cru namens Ausario (Ton mit grauem Mergel) in Treiso auf 382 Metern über dem Meer. Die Reben des anderen Teils wachsen 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 knapp drei Wochen im Gärständer, wird der Jungwein in Barriques und ein 1000 Liter fassendes Fuder umgelegt. Der noch kernige, fruchtige, kräuterwürzige Piemonteser repräsentiert die klassischen Qualitäten des Piemont ausgezeichnet. In der Nase zeigt er sich bereits jetzt schon elegant mit dem typischen Duft von Veilchen, Rosen und frischem Teer, fein unterlegt mit der Aromatik frischer Minze und Eukalyptus. Die Zeit im Holz sorgt für einen vollmundigen, seidigen Eindruck am Gaumen und dank der noch etwas kernigen Tanninen hat er ordentlich Gripp im Abgang. Jetzt jugendlich, aber schon sehr charmant dürfte er sein optimales Trinkfenster in zwei bis drei Jahren erreichen. Wer nicht warten möchte, sollte den Stoff für zwei Stunden in die Karaffe geben 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 5,84 g/l | Dekantieren / Karaffieren Ja | Lagerfähigkeit 10 bis 15 Jahre |
| Boden grauer Mergel, Kalkhaltiger Lehm | Anbau naturnah und nachhaltig | Alkoholgehalt 14,5% | Empfohlenes Glas Burgunderglas | Abgefüllt durch Agricola Molino S.S.A., Treiso-Italia |
| Höhe über N.N. 320 - 380 Meter | Ausbau Eichenholzfass | 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.