

# BARBERA D'ALBA SUPERIORE „AUSARIO“

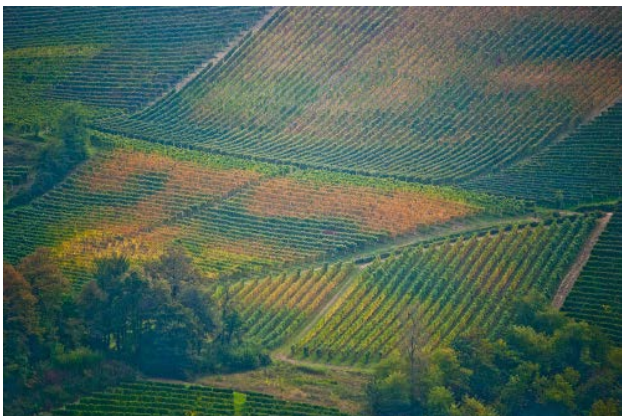


MOLINO - PIEMONTE, ITALIEN



Der Wein wurde teilweise in 1.000 Liter Fässern und in Barriques ausgebaut. Er ist nicht überkonzentriert, sondern elegant, frisch und saftig. Das Holz ist gut eingebunden und das intensive Aroma lebt von seiner Fruchtigkeit und einer dekadenten Würze. Es ist der imponierendste Wein aus diesem Haus, ohne Frage

<b>ANBAUGEBIET</b> Piemont	<b>CHARAKTER</b> Fruchtig, frisch, elegant	<b>IMPORTIERT DURCH</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg	<b>LAGERFÄHIGKEIT</b> 5 - 10 Jahre
<b>APPELLATION</b> DOC Barbera d'Alba	<b>HÖHE ÜBER NN</b> 300 - 350 Meter	<b>ABGEFÜLLT DURCH</b> Agricola Molino S.S.A., Treiso - Italia	<b>EMPFOHLENES TRINKGLAS</b> Bordeauxglas
<b>KLIMA</b> Kontinental ohne große Schwankungen	<b>ZERTIFIZIERUNG</b> Ohne Zertifikat	<b>FERMENTATION</b> Temperaturkontrolliert im Edelstahltank	<b>KARAFFIEREN</b> Nein
<b>BODEN</b> Kalkhaltiger Lehm, grauer Mergel	<b>REBSORTE</b> Barbera	<b>AUSBAU</b> 12 Monate in Barrique und 1000l Eichenholzfässern	<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.