

2022 Selvaggia

MOLINO - PIEMONTE, ITALIEN



Wenn sich Nebbiolo, die Königin der Piemonteser Rebsorten, mit Barbera, der Prinzessin der Region zusammenschließen, kann das Ergebnis nur majestätisch und grazil sein. Der wilde (Selvaggia), herrlich ausgewogene, saftig-fruchtige Piemonte Rosso, macht bei einem Date definitiv den ersten Schritt. Die Aromen im Glas sind so beeindruckend, wie die knallroten Lippen auf dem Etikett. Der herbe, spröde Nebbiolo sorgt für das feste, kühle Gerüst im Wein. In diesem Fall wird der Nebbiolo 36 Stunden bei niedrigen Temperaturen auf der Maische gelassen und als eher dunkler Rosé weiterverarbeitet. So kommt eine herrliche, ausgewogene Melange zustande. Sehr viel rotfruchtige und florale Noten im Aroma, im Geschmack fest und anregend. Vergoren wurden die handgelesenen Beeren in Bottichen aus Akazienholz. Ausgebaut partiell in Edelstahlgebunden. Kein überextrahierter Piemonteser Kraftprotz, sondern authentisch und ein großartiger Essensbegleiter. Etwas kühler passt er hervorragend zu jeglichen Antipasti, jungem Käse oder einem Salumi-Teller (z. B. Prosciutto Crudo, hauchzarter Culatello und luftgetrockneter Coppaein) Hochgenuss. So wird der Abend zu einem Kurztrip nach Italien.

Rebsorte Barbera, Nebbiolo	Region Piemont	Restzucker <1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 12-14°	Internationale Bewertungen
Klima kontinental	Appellation DOC Piemonte Rosso	Säure 5,5 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 2 bis 5 Jahre
Boden grauer Mergel, Kalkhaltiger Lehm	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 14%	Empfohlenes Glas Bordeauxglas	Abgefüllt durch Agricola Molino S.S.A., Treiso-Italia
Höhe über N.N. 300 - 380 Meter	Ausbau 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 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.