

2022 Dolcetto d'Alba - Le Querce

MOLINO - PIEMONTE, ITALIEN



Neben Nebbiolo und Barbera gehört Dolcetto zu den wichtigsten roten Rebsorten im Piemont. Modern, fruchtig und jung präsentiert sich der Le Querce im Glas, mit ordentlich Sauerkirsche, süßen Mandeln, Tabak und Gewürzen in der Nase gepaart mit einem lebhaft frischem, herben Geschmack. Man könnte diesen "Trinkwein" als Eisbrecher des sympathischen Familienweinguts bezeichnen, der sehr hoch angesehen ist. Obwohl Dolcetto meist ein eher leichterer Vertreter ist, zeigt sich dieser Stoff vollmundig und weich. Dieser Wein geht zu fast jeder Gelegenheit und zu vielen Gerichten, egal ob Salumi, Pasta, weicher Käse oder Steak. Dieser Stoff geht immer, aber am besten genau jetzt!

Rebsorte Dolcetto	Region Piemont	Restzucker <1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen
Klima kontinental	Appellation Dolcetto d'Alba DOC	Säure 5,7 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 0 bis 5 Jahre
Boden grauer Mergel, Kalkhaltiger Lehm	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13%	Empfohlenes Glas Bordeauxglas	Abgefüllt durch Agricola Molino S.S.A., Treiso-Italia
Höhe über N.N. 320 - 380 Meter	Ausbau Edelstahltank & Betontank	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	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.