

Barolo DOCG Mosconi 2012

Facettenreich, gut strukturiert, perfekt ausbalanciert, viel Körper, saftig, warm, würzig, elegant, unendlich lang

Winzer: Pira
Region: Piemont
Rebsorte: 100% Nebbiolo
Farbe: rot
Ausbau: 36 Monate Barrique
Alkohol: 14.5 % vol
Trinktemperatur: 16 - 19°C

Kulinarischer Tipp: Zu Wildgerichten, Rinderbraten oder Pilzrisotto

0.75 l – Bestellnummer 36412

Gambero: 2,5/3 Gläsern
Spectator: 94/100 Punkten

Pira
Piemont

Chiara Boschis steht, seit sie das Weingut 1990 übernommen hat, für Modernität und Modernisierung. Ihr Ziel war und ist es, der Kraft und Wucht des Barolo pointierte Fruchtaromen und eine samtige Eleganz entgegenzusetzen, um ihn damit zugänglicher zu machen. Das gelingt ihr durch ein rigoroses Weinbergmanagement, strikte Traubenselektion und einen behutsamen Ausbau im Keller. Der beinhaltet eine verkürzte Mazerationszeit, eine gezielt initialisierte malolaktische Gärung sowie einen wohl dosierten Barriqueeinsatz. Chiara, eine der wenigen Winzerinnen im Barolo-Gebiet, glaubt fest an ihre Vision der ?great small farm?. Zu ihrem Besitz gehören gerade einmal 8,5 Hektar, von denen sich allerdings 2,5 in der großen Lage Cannubi befinden. Neuester Zugang ist ein wunderschön gelegener Weinberg in der Lage Mosconi di Monforte. Trotz ihrer zierlichen Figur bearbeitet sie die Weinberge selber und betreut auch den Keller, der kaum größer als ein Wohnzimmer ist, alleine. Abgefüllt wird ohne Filtration. Jährlich verlassen ca. 35.000 Flaschen die Kellerei und werden auf der ganzen Welt, vor allem in Amerika, sehr geschätzt und mit Auszeichnungen überhäuft.

Abbildung unverbindlich