

Dolcetto d` Alba DOC Augenta 2018

Lebhafte Nase mit Brombeer, Bittermandel und Waldboden, feingewebtes Tannin, fröhliche Art

Winzer: Pelissero
Region: Piemont
Rebsorte: 100% Dolcetto
Farbe: rot
Ausbau: 6 Monate großes Holzfass
Alkohol: 14.5 % vol
Trinktemperatur: 15 - 17°C

Kulinarischer Tipp: Zu fleischigen Antipasti wie Carpaccio, Salami und Pastete, auch zur kräftigen Pasta

0.75 l – Bestellnummer 32518

Pelissero
Piemont

Giorgio Pelisseros Kellerei liegt bei Treiso, mit dem Auto eine gute Viertelstunde oberhalb von Alba im DOCG-Gebiet Barbaresco. Der Vater hatte einen kleinen Landwirtschaftsbetrieb mit Mischkultur von lediglich fünf Hektar. Giorgio stieg nach seiner Ausbildung in der Weinbauschule in Alba in den Betrieb ein und baute ihn zusammen mit seiner Schwester Cristina durch Zukäufe auf 40 Hektar aus. Herausragende Lagen sind Augenta für den Dolcetto und Piani für den Barbera d'Alba, sowie verschiedene Barbaresco-Toplagen, die alle mit Nebbiolo bepflanzt sind. Der berühmteste Wein ist der Barbaresco Vanotu, für den Giorgio Pelissero schon mehrere Male die 3 Gläser im Gambero Rosso verliehen bekommen hat. Die neue Cantina inmitten der Rebgärten ist eine der raffiniertesten und durchdachtesten Kellereien in den Langhe, für sich selbst schon ein Meisterwerk. Selbst bei den ?einfacheren" Weinen wie Barbera und Nebbiolo setzt Giorgio Barriques und große Holzfässer ein. Aktuell beträgt die Produktion 250.000 Flaschen, die die Pelisseros in über 50 Länder rund um die Erdkugel exportieren. Giorgios Handschrift zeigt sich in allen seinen Weinen: hohe Dichte und Struktur, dabei absolut rein und von hoher geschmacklicher Eleganz. Sie sind der ehrliche, authentische Ausdruck der jeweiligen Rebsorten.

Abbildung unverbindlich