



MAURO MOLINO®

Mauro Molino



Weingut

Fast schon malerisch schmiegt sich das Städtchen La Morra an die Ostflanke eines gleichförmig gewölbten Hügels. Von hier schweift der Blick spektakulär über das ausgebreitete Barolo-Gebiet und über fast die gesamte Langhe. Gleich einem altrömischen Amphitheater reihen sich rund um La Morra top gepflegte Rebzeilen aneinander. Reizvoller können Weinlandschaften nicht sein. Hier, inmitten des berühmten Barolo Cru „Conca“, residiert die wunderschöne Azienda Agricola von Mauro Molino. Mauro, in Alba ausgebildeter Önologe, hat sich zielfestig und mit großem Können ganz an die Spitze in Barolo gearbeitet. Seine Lagen-Baroli sind stilbildend und werden international sehr hoch bewertet. Die knapp 10 Hektar ergeben gerade mal 60.000 Flaschen edelster Stoff, darunter erstklassiger Dolcetto und Barbera. Seit Mauro s. Sohn Matteo sein Oenologie-Studium beendet hat und schrittweise die Regie im Keller übernommt, haben die Weine noch an Feinheit und Eleganz zugelegt.

Tipp

Italien



Piemont

2023 DOLCETTO LANGHE D.O.C.

Expertise

| | |
|--------------------|---------------------|
| Jahrgang: | 2023 |
| gesetzl. Herkunft: | Dolcetto Langhe DOC |
| Alkoholgehalt: | 12.00 % Vol. |
| Restzucker: | 1.42 g/l |
| Säure: | 5.45 g/l |
| Geschmack: | trocken |
| Anbaugebiet: | Piemont |
| Rebsorten: | Dolcetto |
| Ausbau: | großes Holzfass |

Vinifizierung

Der Lese von Hand folgt eine traditionelle Maischegärung. Danach wird geklärt und der Jungwein in großen Holzfässern ausgebaut.

Sensorik

Leuchtendes Granatrot, Kirschen und Brombeeren, schöne Frucht mit milder, angenehmer Säure

Passt gut zu

Pasta mit Kaninchenragout, Crostini mit Hühnerleber

Lagerfähig

3 Jahre