



MAURO MOLINO®

Mauro Molino



Italien

Piemont



2023 DOLCETTO LANGHE D.O.C.

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 topgepflegte 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 zielstrebig 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 übernimmt, haben die Weine noch an Feinheit und Eleganz zugelegt.

Tipp

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