



MAURO MOLINO®

Mauro Molino



Italien

Piemont



2024 BARBERA D'ALBA
D.O.P.

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

Neben dem Nebbiolo ist die Barbera die edelste Sorte des Piemont, allerdings im Vergleich etwas weicher und fruchtiger, damit meist auch schon in jüngerem Alter zugänglich.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert: 320 kJ / 76 Kcal

Kohlenhydrate: 0 g

davon Zucker 0 g

Zutaten: Trauben, Zucker, Antioxidantien (Kaliummetabisulfit)

Expertise

Jahrgang:	2024
gesetzl. Herkunft:	Barbera d'Alba DOP
Alkoholgehalt:	13.50 % Vol.
Restzucker:	0.70 g/l
Säure:	5.90 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Piemont
Ausbau:	großes Holzfass
Rebsorten:	Barbera

Vinifizierung

Der Lese von Hand folgt eine Maischegärung, die ca. 10 Tage dauert. Danach Klärung und Ausbau in großen Holzfässern.

Sensorik

Granatrot, Holunder und Herzkirschen, Wiesenkräuter und Veilchen, am Gaumen saftig und füllig

Passt gut zu

Wildhasenfilet mit Auberginenrisotto, Pasta e Fagioli

Lagerfähig

5 Jahre