



MAURO MOLINO®

Mauro Molino



Italien

Piemont



## 2023 LANGHE NEBBIOLO 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

|                           |                 |
|---------------------------|-----------------|
| <b>Jahrgang:</b>          | 2023            |
| <b>gesetzl. Herkunft:</b> | Langhe DOC      |
| <b>Alkoholgehalt:</b>     | 13.50 % Vol.    |
| <b>Restzucker:</b>        | 0.51 g/l        |
| <b>Säure:</b>             | 5.55 g/l        |
| <b>Geschmack:</b>         | trocken         |
| <b>Anbaugebiet:</b>       | Piemont         |
| <b>Rebsorten:</b>         | Nebbiolo        |
| <b>Ausbau:</b>            | großes Holzfass |

### Vinifizierung

Lese von Hand, Maischegärung für 12 Tage, danach Klärung und Ausbau im großen Holzfass.

### Sensorik

Brombeeren und reife Waldfrüchte, Kräuter, etwas Tabak und Leder, wunderschöner Einstiegs-Nebbiolo

### Passt gut zu

Rinderbraten mit Schmorgemüse

### Lagerfähig

8 Jahre