



MAURO MOLINO®

Mauro Molino



Italien

Piemont



2024 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

Der Langhe Nebbiolo ist immer eine preisgünstige Alternative zu den meist sehr viel teureren Baroli. Kürzer ausgebaut, oft von etwas einfacheren Lagen, bietet er allerdings meist das größere Trinkvergnügen, da auch die Extrakte und Gerbstoffe nicht so konzentriert auftreten wie bei manchen Baroli.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert: 306 kJ / 73 Kcal
Kohlenhydrate: 0,4 g
davon Zucker 0 g

Zutaten: Trauben, Konservierungsstoffe und Antioxidantien, Kaliummetabisulfit

Expertise

Jahrgang:	2024
gesetzl. Herkunft:	Langhe DOC
Alkoholgehalt:	13.00 % Vol.
Restzucker:	0.40 g/l
Säure:	5.00 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Piemont
Ausbau:	großes Holzfass
Rebsorten:	Nebbiolo

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