



MAURO MOLINO®

Mauro Molino



Italien

Piemont



2017 BAROLO GALLINOTTO D.O.C.G.

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.

Expertise

Jahrgang:	2017
gesetzl. Herkunft:	Barolo DOCG
Alkoholgehalt:	14.50 % Vol.
Restzucker:	2.50 g/l
Säure:	5.30 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Piemont
Rebsorten:	Nebbiolo

Vinifizierung

Der Lese von Hand folgt eine Maischegärung, die fast 3 Wochen dauert. Danach Klärung sowie Ausbau in großen Holzfässern.

Sensorik

Rubinrot, Waldfrüchte und Kräuter, etwas Leder und Tabak, ausgewogen und mit viel Kraft, toller Wein

Passt gut zu

getrüffelter Fasan, geschmorte Ochsenbäckchen

Lagerfähig

15 Jahre

Tipp

Nobel, elegant, große Tiefe und kraftvoll, das sind wohl die Attribute, die diesen wundervollen Barolo aus der Einzellage Gallinotto am besten beschreiben.