



2013 BAROLO LA SERRA 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:	2013
gesetzl. Herkunft:	Barolo DOCG
Alkoholgehalt:	14.00 % Vol.
Restzucker:	2.80 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 für 18 Monate in Barriques aus französischer Eiche.

Sensorik

Rubinrot, Aromatik von dunklen Beeren und Feilchen, etwas Teer und Tabak, sehr elegant und mit großer Komplexität

Passt gut zu

Schmorbraten "Brasato al Barolo"

Lagerfähig

25 Jahre

Tipp

Die Cru-Lage "La Serra" gilt als das Filetstück in La Morra. Auf 370-400 m Höhe und in Süd / Südost Ausrichtung reifen die alten Nebbiolo Reben langsam und perfekt heran und erzeugen einen Barolo mit komplexer und sehr eleganter Nase.