



2014 LANGHE CHARDONNAY LIVROT 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.

Expertise

Jahrgang:	2014
gesetzl. Herkunft:	Langhe DOC
Alkoholgehalt:	13.50 % Vol.
Restzucker:	1.80 g/l
Säure:	6.30 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Piemont
Rebsorten:	Chardonnay

Vinifizierung

Lese von Hand, Entrappung und kurze Maischestandzeit. Danach Vergärung in Edeltahltank und Ausbau im großen Holzfaß und im Barrique.

Sensorik

Strohgelb, reife Quitten und Melone, Vanille und Brioche, weich mit toller Frucht und feiner Säure

Passt gut zu

Kürbiscreme mit Trüffel, Steinpilzrisotto

Lagerfähig

5 Jahre

Tipp

Viel Saft und Kraft steckt in diesem im Barrique ausgebauten Chardonnay. Fruchtigkeit und Eleganz gepaart mit nuancierten Holznoten, ein Wein mit viel Potenzial.