



MAURO MOLINO®

Mauro Molino



Italien

Piemont



## 2024 ROERO ARNEIS 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.

### Tipp

Mit Roero Arneis kommt einer der interessantesten Weissweine Italiens aus dem Piemont. Aus der Hand eines Spitzenwinzers wie Mauro Molino wird daraus ein echter Leckerbissen - hochwertiger Spasswein.

#### Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert: 306 kJ / 73 Kcal  
Kohlenhydrate: 0,3 g  
davon Zucker 0,3 g

**Zutaten:** Trauben, Säureregulatoren (Weinsäure), Antioxidantien (Kaliummetabisulfit)

### Expertise

<b>Jahrgang:</b>	2024
<b>gesetzl. Herkunft:</b>	Roero Arneis DOCG
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.00 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	3.37 g/l
<b>Säure:</b>	4.80 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Piemont
<b>Rebsorten:</b>	Roero Arneis
<b>Ausbau:</b>	Edelstahltank

### Vinifizierung

Lese von Hand, kurze Maischemazeration und dann Vergärung im Edelstahltank bei niedrigen Temperaturen. Ausbau komplett ohne Holz.

### Sensorik

Intensiv feinfruchtige Nase mit Nuancen von Litschi und grünem Apfel, mineralisch mit rescher Säure, animierend und sehr lebendig am Gaumen

### Passt gut zu

Dorade im Salzmantel

### Lagerfähig

5 Jahre