



Gattinara »Molsino« DOCG

Nervi

Was für eine Lage! Wie ein Amphitheater liegt sie da. Das Alto Piemonte kennt heute kaum noch jemand, doch »Molsino« gilt als einer der besten Lagen des Piemont. Noch immer und seit immer.

Spektakulär thront sie über den Hügeln des Alto Piemonte. Erwähnt wurde sie schon 1471, weil sie, bestens dokumentiert, schon damals legendäre Qualitäten hervorbrachte. Im lokalen Dialekt bedeutet ihr Name so viel wie »morbido«, weich. So präsentiert sich dieser grosse Nebbiolo denn auch. Weich. Füllig, Durchzogen von großer Finesse, die sich in morbiden Gerbstoffen über die Zunge bewegt, erfrischend, bewegend, beruhigend. Einer der großen Rotweine der Welt. Die Zukunft des Piemont.

Alkohol: 14,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2040+

Restzucker: 2 g/l

Bewirtschaftung: Naturnah

Ausbau: Trad. Holzfass

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Unbedingt 3-4 h vor

Genuss dekantieren!

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Biogene Amine: Nein

pH-Wert: 3.75

0,75l

IPl12602



www.weinhalle.de