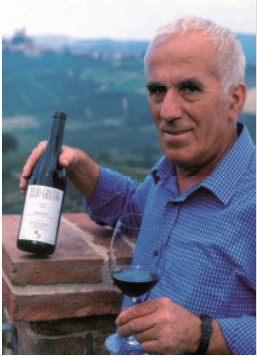


Barolo Rüncot

Monforte d'Alba DOCG, Elio Grasso, Piemont



Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Nebbiolo
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	schwarze Frucht, würzig, floral
Alkohol:	14,5 vol.%
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	zu Schmorbraten vom Rind und Wildgerichten
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	12 03 86

Charakteristika

Vielschichtig in der Nase mit faszinierenden Fruchtnoten wie Himbeere, Pflaume und Sauerkirsche. Außerdem Würznoten von Leder, Lakritze und Tabak. Er ist sehr fein und zugleich dicht und hat eine unglaubliche Textur.

Klima/Terroir

Das Lesegut stammt aus Weinbergen mit südlicher Ausrichtung 300-320m.ü.M. Lockere, leicht lehmige, kalkhaltige Böden bilden den Untergrund für die Rebstöcke welche nach der Guyot-Erziehung bewirtschaftet werden.

Ausbau

Die Trauben werden ausschließlich von Hand gelesen. Tägliches schonendes umpumpen während der alkoholischen Gärung sorgt für maximierte Extraktion. Sobald die malolaktische Gärung durchgeführt ist erfolgt ein mehrmonatiger Ausbau in neuen französischen Barriques. Anschließend reift der Wein weitere 18-24 Monate auf der Flasche.

Das Weingut

Als Elios Vater Giuseppe 1983 mit 92 Jahren verstarb, stand Elio vor der Frage, seine Karriere in einer Turiner Bank fortzusetzen, oder auf das Familienweingut in Monforte d'Alba zurückzukehren, auf dem er seine Kindheit verbracht hatte. Er entschied sich gegen die Abgase und die Hektik der pulsierenden Metropole und für die 18 Hektar feinsten Nebbiololagen, welche zu den besten Piemonts zählen. Er renovierte das Weingut und brachte die Weinberge in mühevoller Kleinstarbeit auf Vordermann. Er lernte von Jahrgang zu Jahrgang seine Lektionen und steuerte konsequent nach, wo immer er den Eindruck hatte, noch hinterher zu hinken. Heute ist er da, wo er hin wollte: ganz oben. Seine Baroli zählen zum Besten, was das Piemont zu bieten hat und der Gambero Rosso verleiht ihnen in schöner Regelmäßigkeit seine drei Gläser.



ELIO GRASSO

