

Barbaresco DOCG

Enrico Serafino, Piemont

Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Nebbiolo
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	intensiv, samtig, Bukett von Veilchen und Gewürzen
Alkohol:	14 vol. %
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	zu Braten, gegrilltem Fleisch, Wild und gereiftem Käse
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	13 00 21

Charakteristika

Farbe intensiv granatrot. Angenehm intensives Bukett, leicht nach Veilchen und Gewürzen duftend. Ein schöner, reicher und gut strukturierter Wein, der sich mit zunehmendem Alter zu einem komplexen, intensiven und samtigen Geschmack hin entfaltet.

Klima/Terroir

Die schroffen Hügel des Anbaugebiets Langhe haben kalkig-lehmige, mäßig kompakte Böden und sind in einigen Untergebieten von einem hohen Sandanteil gekennzeichnet. Hier herrscht gemäßigtes, kontinentales Klima mit heißen trockenen Sommern und hohen Niederschlagsmengen im Winter.

Ausbau

Die Lese wird per Hand durchgeführt, anschließend erfolgt die Auswahl der Trauben, dann das Entrappen und Pressen. Die Alkoholische Gärung findet mit mittellanger Mazeration in Stahltanks statt. Durch die regelmäßige Delestage werden aus den Schalen und den Kernen die notwendigen Tannine herausgezogen, die für die Langlebigkeit und eine verbesserte Struktur des Weins nötig sind. Der Ausbau dauert mindestens zwei Jahre, davon eins in Eichenfässern.

Das Weingut

Enrico Serafino gründete 1878 im geschichtsträchtigen Städtchen Canale d'Alba eine eigene kleine Kellerei. Von Anfang an stellte er sich der kühnen Herausforderung, in Sachen Weinbereitung neue Wege zu gehen, ohne ganz auf traditionelle Errungenschaften zu verzichten. Er setzte sich vor allem für ein hohes Qualitätsniveau der regional typischen Weine wie Roero Arneis und Barbera ein und wurde so zu einem der ganz großen Pioniere des piemonteser Weinbaus. Das Weingut stieg rasch zu einem führenden Betrieb der Region auf und wurde mit unzähligen Auszeichnungen und Medaillen bedacht. An dem Zuspruch der Weinkritiker hat sich bis heute nichts geändert, auch nicht an der bedingungslosen Qualitätsphilosophie des Firmengründers. Der Fokus liegt weiterhin auf den klassischen Weinen des Piemonts.

