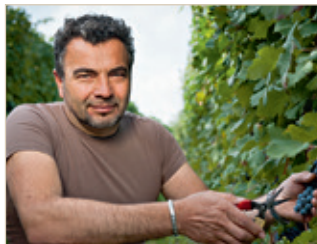


DIE REGION

Eine besondere Stellung nimmt das **Piemont** unter Italiens Weinbauregionen ein. Gelegen in einem weitläufigen Talkessel, umringt von Bergen, ist die Landschaft des Piemont die einzige Region, die nicht dem Einfluss des Meeres unterliegt. Das dadurch herrschende kontinentale Klima mit warmen Sommern und kalten Wintern, das seinen nachhaltigen Einfluss auf die so spektakuläre Hügellandschaft des Piemont entfaltet, hat einen faszinierenden Rebsortenspiegel hervorgebracht. Herzstück des Piemont ist die kleine, gerade einmal knapp über 1000 Hektar große Region Barolo, dessen gleichnamiger Wein von vielen Fachleuten als der »König unter den Rotweinen« oder als der »Wein der Könige« verehrt wird. Doch auch weiße Sorten wie Cortese und Arneis und, schon seit dem 19. Jahrhundert, auch Chardonnay. Letzterer wurde allerdings erst hundert Jahre später in seinem ganzen Potential in der Region erkannt und zu Spitzenwein ausgebaut.



Roberto Sarotto

DER ERZEUGER

Dreihundert Jahre Familiengeschichte im piemontesischen Weinbau hat die **Familie Sarotto** auf dem Konto. Während man noch bis in die 80er Jahre des letzten Jahrhunderts hier und da improvisieren musste, erlebte der Betrieb zu Beginn der 90er einen steilen Aufstieg. Es wird von der Traube bis zum Wein alles selbst kontrolliert. Die Vinifikation konnte von nun an in dem eigenen, modernen Weingut stattfinden. Im Vordergrund des Schaffens von Roberto Sarotto steht aber die auf langer Erfahrung basierende unvergleichliche Authentizität der Weine, für die der Betrieb gerühmt und geschätzt wird. Roberto Sarotto gilt als einer der herausragenden Vertreter eines klassischen Wein-Stils.

2018 COSTALLINA BARREL AGED CHARDONNAY

Piemonte DOC, Roberto Sarotto

WEINBESCHREIBUNG

Die Farbe des Costallina Chardonnay ist von kristallklarem Strohgelb mit goldfarbenen Reflexen. Sarotto setzt auf einen vollmundigen, saftigen Stil mit weit gespannter Frucht und harmonischer Textur. Im ausgeprägten Duft zeigen sich Noten von **gelben Früchten** und **Honigmelone**, ebenso wie einen Hauch von **Majoran**. Dazu kommen die **Röst- und Vanillenoten** vom Fassausbau. Der leicht viskose Wein kleidet schmelzig den Gaumen aus und hinterlässt ein angenehmes, langanhaltendes Aroma. Es gibt nur eine limitierte Anzahl von Fässern, die unser Einkäufer Moritz Nagel vor Ort begutachten und abstimmen konnte.



LUCA MARONI

98-99/100 Punkte

Chardonnay



2026



8°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

So ein Wein passt bestens zu mariniertem Grillgemüse, Vitello Tonnato, aber auch zu Geflügel aus dem Ofen oder hellem Fleisch wie Kalbskoteletts oder Schweine-Medaillons. Auch zu Forellen vom Grill oder zu Spaghetti Vongole wird er eine gute Figur machen.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
