

DIE REGION

Gelegen in einem weitläufigen Talkessel, umringt von Bergen, ist die sehenswerte Landschaft des **Piemonts** die einzige Region Italiens, die nicht dem Einfluss des Meeres unterliegt. Das dadurch herrschende kontinentale Klima mit warmen Sommern und kalten Wintern, das seinen nachhaltigen Einfluss auf die spektakuläre Hügellandschaft des Piemonts entfaltet, hat einen faszinierenden Rebsortenspiegel hervorgebracht. Herzstück des Piemonts ist die 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. Barolo entsteht aus einer der großen Rotweinsorten der Welt, dem Nebbiolo, der in seiner hochfeinen Stilistik und seiner Komplexität gerne mit dem Pinot Noir verglichen wird. Mit diesem Wein an der Seite hat sich das Piemont in ein kulinarisches Paradies entwickelt, in kaum einer Landschaft Italiens lässt sich die perfekte Symbiose von Wein und Speisen in dieser Vollendung genießen.



Familie Abbona

DIE ERZEUGER

Das Weingut **Marchesi di Barolo** liegt mitten in der kleinen historischen Ortschaft Barolo. Es gilt als die Wiege des gleichnamigen, war es doch die aus Frankreich stammende Juliette Colbert de Maulévrier, die Gattin des Marchese di Barolo, die das Potential der Weinberge erkannte. Sie erbaute den Keller und benannte ihre Weine nach französischer Tradition nach der Herkunft Barolo. Damit wurde sie zur Namensgeberin des berühmtesten italienischen Rotweins. Seit den 1930er Jahren ist das Gut in 5. Generation im Besitz der Familie Abbona, die mittlerweile eine Rebfläche von 200 Hektar bewirtschaften. Ganz besonders kostbar sind dabei der Weinbergsbesitz in vielen Spitzenlagen der Langhe wie z.B. Cannubi, Sarmassa oder Pairagal. Anna und Ernesto Abbona produzieren gemeinsam mit dem Önologen Flavio Fenocchio Weine von ausgezeichnetem Ruf und weltweiter Anerkennung.

2015 MARCHESI DI BAROLO

Barolo Coste di Rose DOCG

WEINBESCHREIBUNG

Coste di Rose heißt schon seit ewiger Zeit ein Weinberg beim kleinen Ort Monforte. Er ist perfekt zur Morgensonne ausgerichtet und weist besonders kalkhaltiges Gestein auf. Dadurch sind die Weine von hier besonders fein und duftig, filigraner als aus Cannubi oder anderen Spitzenlagen. Er glänzt in Rubinrot, typisch für Nebbiolo hat er granatfarbene Reflexe. Der Duft ist vielschichtig, erinnert an **Lakritz, Minze, Kräuter** und **Sauerkirschen**. Am Gaumen zeigt er sich als filigraner und harmonischer Wein, dank der feinen Tannine die der Nebbiolo mitbringt, mit einem schönen Reifepotential. Diese werden durch den Ausbau in Barriques und die lange Lagerung auf der Flasche bereits schön harmonisch.



JAMES SUCKLING

92/100 Punkte

Nebbiolo



2015



18°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Coste di Rose begleitet die phantastische Küche der Langhe: Schmorfleisch, Gemüsequiche oder Eier mit Trüffeln. Er passt hervorragend zu Tajarin (Piemontesische Nudeln), zu Steaks vom Grill und zu frischem Brot mit Schafs- und Ziegenmilchkäse oder mildem Hartkäse.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
