



Langhe Arneis DOC Cordero di Montezemolo

Der weiße Barolo.

Beschreibung

Der Cordero di Montezemolo Langhe Arneis DOC ist eine Piemonteser Spezialität mit einem bemerkenswert feinen Duft von Pfirsich- und Akazienblüten, Haselnuss und gelben Blumen. Der Wein präsentiert sich am Gaumen mit einem einladenden, frischen Geschmack und einem typischen, leicht herben Abgang. .

Speiseempfehlung

Besonders gut mit Meeresfrüchten wie gegrillten Garnelen oder einer delikaten Meeresfrüchte-Pasta oder zu leichten Vorspeisen wie Ziegenkäse-Salat mit frischen Kräutern und Nüssen

Farbe

Funkelndes Strohgelb mit zartgrünen Reflexen

Herkunft

Italien - Piemont

Rebsorte

100 % Arneis

Geschmack

Weißwein trocken

Ausbau

einige Monate auf der Feinhefe

Qualitätsstufe

DOC

Trinkreife

ab sofort, bis 2025

Serviertemperatur

8 - 10 °C

Charakter

Aromatisch - Intensiv –Charaktervoll

Füllmenge

0,75 l



Analysewerte

Alk.: 13,5 % Vol.

Restzucker: 3 g/l

Gesamtsäure: 5,5 g/l

Enthält Sulfite

(Bei diesen Analysewerten handelt es sich um Mittelwerte. Schwankungen zwischen einzelnen Jahrgängen sind möglich.)

Anbaugebiet

Die Weinbauregion **Piemont** liegt im Nordwesten Italiens, die Hauptstadt ist Turin. Piemonteser Weine zählen zu den hochwertigsten Italiens. Die Tortoneser Hügellandschaft, nördlichster Ausläufer des Apennin, gehört zur Provinz Alessandria. Der Weinbau in dieser Region wird seit etwa 1 200 Jahren betrieben. Mit ca. 1 100 ha Weinbaufläche zählt das Colli Tortonesi zu den kleinen Weinbaubereichen im Piemont. Die Weinberge ziehen sich die steilen Hänge bis an die Waldränder hinauf. Sie gehen an die Grenze der mit Reben bepflanzbaren Höhen heran und erhalten sich dadurch jene prestigevolle und vorherrschende Stellung, die ihnen in diesem Hügelland seit Jahrhunderten zukommt. Dank der besonderen klimatischen Bedingungen bei denen sich strahlend schöne Tage mit anderen abwechseln, an denen der Himmel wolkenverhangen ist, gedeihen die Weine prächtig. Und nicht zuletzt entstehen die Weine aus der genialen Intuition des Menschen, der alle Komponenten harmonisch zu vereinigen versteht.

Die **Langhe** profitiert von einem kontinentalen Klima mit mäßig warmen Sommern und kalten Wintern. Die hügelige Topographie und die Nähe zu den Alpen schützen die Region vor extremen Temperaturschwankungen und schaffen ideale Bedingungen für den Weinbau. Die wichtigsten Rebsorten, die in den Langhe-Weinbergen angebaut werden, sind die Nebbiolo-Traube für die Produktion von Barolo und Barbaresco, sowie Dolcetto, Barbera, Arneis und Moscato. Diese Rebsorten tragen zur Vielfalt und Charakteristik der Langhe-Weine bei, die sich durch ihre komplexe Struktur und Eleganz auszeichnen.

Weingut

Die Familie di Montezemolo, eine der ältesten Dynastien im Piemont. Angeführt von Giovanni di Montezemolo, stellen sie großartige Weine her, die den traditionellen Stil des Barolos verfolgen. Durch die Verbindung von moderner Technologie mit althergebrachten Methoden entstehen vielschichtige und außergewöhnliche Weine. Unter der Leitung von Giovanni und seinen Kindern Elena und Alberto steht die Arbeit im Einklang mit der Natur im Fokus. Die Verwendung von natürlichen und mineralischen Düngemitteln ist dabei selbstverständlich. Diese sorgfältige Arbeit wird regelmäßig mit internationalen Auszeichnungen und Preisen belohnt.

Rebsorten

Arneis wird oft als "weißer Barolo" bezeichnet, da sie in der gleichen Region wie die berühmte Rotweinsorte Barolo angebaut wird. Sie gilt als eine der wichtigsten weißen Rebsorten des Piemonts und hat in den letzten Jahren an Ansehen gewonnen. Arneis-Weine bieten eine beeindruckende Geschmackskomplexität mit einer feinen Balance zwischen Fruchtigkeit, Säure und einem Hauch von Mineralität. Ihr eleganter Charakter und ihre Fähigkeit, gut zu altern, machen sie zu einer beliebten Wahl für Liebhaber anspruchsvoller Weißweine.

Bewertungen

Falstaff: 90/100 Punkte für 2021

Robert Parker: 91/100 Punkte für 2020

Robert Parker: 90+/100 Punkte für 2019

Artikelnummer: 15872

Kontakt: VOM FASS AG D-88289 Waldburg