



La Spinetta, 2023

Nebbiolo Langhe DOC BIO

Herkunft
Italien

Region
Piemont

Rebsorten
Nebbiolo

Trinktemperatur
16 - 18°C

Allergenhinweis
Enthält Sulfite

Alkoholgehalt
14.5%

Charakter

Ein ausgewogener, gehaltvoller und nachhaltiger Rotwein. Ziegelrot. Mittelkräftiges Bouquet mit gewisser Komplexität. Steinobst (Sauerkirsche) und Beerenfrüchte (Cassis) werden vom Degu-Team etwa zu gleichen Teilen erwähnt, weniger intensiv die Dörrfruchtnoten. Dazu kommen etwas Würze und dezente Röstaromatik. Im Gaumen trocken. Der Gerbstoff zeigt sich noch leicht präsent. Insgesamt aber recht weiche, füllige und harmonische Struktur. In der Rückaromatik wieder Frucht, etwas pflanzliche Noten (grasig), Würze, Spur Röstaromen und Mineralität. Mittellanger Abgang.

Weintyp



Die Ausgewogenen



Die Gehaltvollen

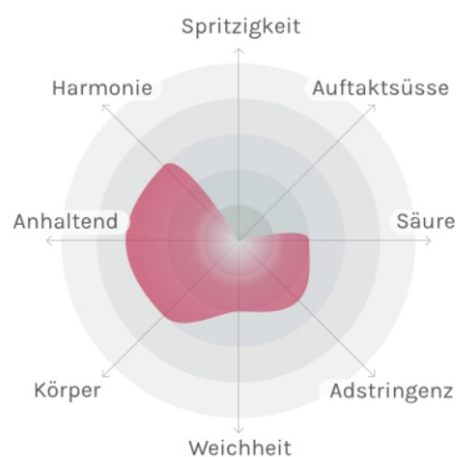


Die Nachhaltigen

Produzent/Marke

La Spinetta

Die grosse Leidenschaft von Giorgio Rivetti, dem Chef von La Spinetta, ist der Barolo. Aber seine Wurzeln liegen im Moscato: Als die Familie 1977 im Herz des Moscato-Gebiets La Spinetta gründete, bewies sie das Potenzial der Moscato-Traube mit der Herstellung der ersten Crus in Italien. Heute steht La Spinetta auch für Qualitätsweine aus der Toscana, die die Einzigartigkeit der Trauben und des Terroirs betonen und die Eigenschaften der Weinberge und des Bodens widerspiegeln. Giorgio Rivetti ist ein erfolgreicher Mann. Zusammen mit seinen Brüdern Carlo und Bruno führt er La Spinetta mit viel Leidenschaft, Kreativität und harter Arbeit. Für La Spinetta sind tiefe Hektarerträge, der Verzicht auf Düngemittel sowie die Handlese von gesundem Traubengut die Basis für die hohe Qualität der extraktreichen Weine.



Passt zu



Pasta mit Fleisch



Rindfleisch mit dunklen Saucen, auch gegrillt oder gebraten



Kalbfleisch mit dunklen Saucen



Wildfleisch mit dunklen Saucen, auch gegrillt oder gebraten