







Barbera d'Alba DOC

Marrone Barbera d'Alba Carlot 2018

CHF 22.00

-  75cl
-  13.5%
-  Piemonte
-  Barbera
- AN** 2525718

Produzent

Die Winzerei Agricola Gian Piero Marrone ist ein Familienunternehmen, das sich seit vier Generationen leidenschaftlich der Arbeit in den Weinbergen widmet. Das Weingut liegt in La Morra, im Ortsteil Annunziata, umgeben von einer wunderschönen Hügellandschaft mit gut gepflegten Weinbergen und hundertjährigen Schlössern. Zuerst Marrone Pietro, dann sein Sohn Carlo, sein Enkel Gian Piero und jetzt die Urenkelinnen Denise, Serena und Valentina: sie alle haben es sich zur Aufgabe gemacht, Tag für Tag die besten naturreinen Weine zu produzieren, um Ihre Leidenschaft für exzellenten Wein auszudrücken. In den letzten Jahren hat sich das Unternehmen mit qualifizierten und leidenschaftlichen Mitarbeitern bereichert, wie Pier Franca Doretti, die seit 26 Jahren mit mütterlicher Liebe die Tonnen und Fässer pflegt. Marco Bertone, Serena's Ehemann, der sich um den Vertrieb und die Kellereiarbeiten kümmert, wie es sich gehört in typisch ländlichen Familien. Dario Olivero, Absolvent in Landwirtschaft, zuständig für die Weinkellerei und die Weinberge, mit der wertvollen Hilfe von Adnan und Marco.

Region

Das Piemont – die Region der höchsten Berge, der grössten Weine, des längsten Flusses und der vielleicht besten Küche Italiens. Es gliedert sich geologisch in drei Landschaften: Das Hochgebirge des Westalpenbogens, die flache Po-Ebene und das südländische Mittelgebirge des Monferrato und der Langhe. So ergibt sich eine Gesamtfläche von rund 47'000 Hektaren. Darauf werden insbesondere die Sorten Barolo (Nebbiolo), Barbaresco sowie Asti, Gavi und Roero angebaut.

Herstellung

Handlese in der zweiten Septemberhälfte. 10 Tage Maischengärung und Ausbau im Edeltank. Die Reifung erfolgt 12 Monate in grossen Eichenfässern sowie nochmals 12 Monate auf der Flasche.

Degustationsnotiz

Ein toller Wein mit einem sehr komplexen, gehaltvollen und zugleich samtigen Geschmack. Sehr frisch mit erlesenen Aromen von Himbeere, Johannisbeere und Brombeere. Diese werden durchdrungen von einer warmen Gewürznote.

Trinkreife

Jahrgang + 5 Jahre

Geniessen zu

Kräftigen, dunklen Fleischgerichten vom Rind, Lamm, Hirsch, auch zu Pilzgerichten und Trüffel.