







Nebbiolo d'Alba DOC

Palladino Nebbiolo d'Alba 2021

CHF 25.00

 75cl
 13%
 Piemonte
 Nebbiolo
AN 6057721

Degustationsnotiz

Aus Nebbiolo-Trauben hergestellt, rühmt er sich der gleichen edlen Abstammung wie der Barolo. Das Aroma ist harmonisch mit Noten von Veilchen und Himbeeren, der Gaumen ist tanninhaltig, charaktervoll und mit gutem Körper und Struktur.

Herstellung

Handlese der Nebbiolo Trauben. Gärung (15 Tage) im Stahltank bei einer kontrollierten Temperatur von 24°/25°C. Nachdem der Nebbiolo d'Alba etwa zwei Monate in Betontanks verbracht hat, reift er ein Jahr lang in grossen slowenischen Eichenfässern. Der Reifungsprozess wird dann für weitere zwei Monate in der Flasche fortgesetzt.

Trinkreife

Jahrgang + 5 Jahre

Geniessen zu

Wunderbar zu Rindfleisch – von Steaks über Stroganoff bis hin zu Tatar oder langsam gegarten Braten aus dem Ofen. Perfekter Begleiter zu intensiven Röstaromen von Grillgerichten – egal ob Steaks, Gemüse, BBQ-Stücken, Geflügel oder Fisch.

Produzent

Im Herzen des Piemont, umgeben von malerischen Weinbergen der «Serralunga d'Alba», liegt das legendäre Weingut Palladino. Über die Grenze Italiens hinaus bekannt für seine herausragenden Weine. Das Gut wurde von den zwei Cousins Maurilio und Mauro Palladino 1974 erworben und anschliessend komplett renoviert. Im Jahr 1978 begannen sie die ersten Weine zu produzieren. Mittlerweile ist bereits die nächste Generation im Familienbetrieb tätig; immer der Philosophie folgend, höchste Qualität im Einklang mit der Natur zu halten. Dabei geht die Familie Palladino keine qualitativen Kompromisse in der Produktion ihrer Weine ein - was wiederholt durch höchste Bewertungen international angesehener Kritiker bestätigt wurde. Insbesondere die betörend vollmundigen und in ihrer Aromen-Vielfalt unglaublich facettenreichen Barolos des Weinguts stechen im direkten Vergleich immer wieder hervor. Die Arbeit im Weinberg von Palladino wird traditionell mit minimalem Einsatz moderner Technik, dafür mit umso mehr Handwerk und Liebe zum Detail umgesetzt.

Region

Das Piemont zählt wohl zu einem der bekanntesten und schönsten Wein-Gebieten ganz Italiens. Auf rund 47'000 Hektaren werden vor allem Nebbiolo-, Barbera- und Dolcetto-Trauben angebaut. Das «Amphitheater der Alpen», wie es auch genannt wird, zeichnet sich nicht nur durch ein besonderes Klima sondern auch durch eine eigene geografische Lage aus. So grenzt die flächenmässig grösste Region des italienischen Festlandes an die Schweiz, Frankreich, Ligurien, die Emilia-Romagna, die Lombardei und das Aostatal. Diese Begrenzung an drei Seiten sorgt für ein überaus ausgewogenes Klima ohne grosse Temperaturschwankungen, was sich wiederum positiv auf die Entwicklung der Weintrauben auswirkt. Davon profitieren vor allem die Hügellagen mit ihren lehmig-kalkhaltigen Böden.