



Roero Arneis DOCG

Palladino Roero Arneis 2025

CHF 17.50

 75cl
 12.5%
 Piemonte
 Arneis
AN 6055725

Degustationsnotiz

Das Bouquet ist geprägt von zarten Düften, weissen Blumen und tropischen Früchten. Der Geschmack ist voll und anhaltend, mit einem süssen, mineralischen Abgang.

Herstellung

Hergestellt aus Arneis-Trauben, die im Roero-Gebiet angebaut werden und von Hand geerntet werden. Gärung (12 Tage) in Stahlfässern bei einer kontrollierten Temperatur von 15°/18° C. Ausbau für drei Monate im Stahltank.

Trinkreife

Jahrgang + 3 Jahre

Geniessen zu

Wunderbar zu Antipasti in allen Formen – von Oliven über Eingelegtes bis hin zu Vitello Tonnato und Bruschette. Passt ausgezeichnet zu Weichkäse – von Camembert und Brie über Tomme bis hin zu mildem Taleggio.

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.