



Langhe DOC

Marrone Langhe Arneis 2024

CHF 19.00

 75cl
 13%
 Piemonte
 Arneis
AN 4508724

Degustationsnotiz

Eine dezente, sehr elegante Nase mit floralen Noten, Aprikosen und Golden Delicious, auch ein zarter Mandelduft und Lindenblüten. Am Gaumen zeigt sich eine wunderbar ausgeglichene Frucht, vorwiegend gelbfruchtig geprägt, passend ergänzt durch Agrumen. Viel Saftigkeit und Charme im ausgewogenen Finish.

Herstellung

Handlese anfangs September. Die Trauben werden gekühlt, dann abgepresst, fermentiert und die Reifung erfolgt im Edelstahltank.

Trinkreife

Jahrgang + 3 Jahre

Geniessen zu

Apéro jedoch nicht nur. Krusten und Schalentiere sowie Geflügel gehen fein einher. Bitte nicht zu kühl servieren bei 10 bis 12 Grad. Es tut der Aromatik sehr gut.

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 Tanks 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 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.